

Testa!



GRYMT GOD

Dipp/grillsås

Detta är en väldigt god dipp/grillsås inspirerad av Gällenas Baba ganoush. Jättegott att dippa grönsaker i, eller till nybakat bröd eller grillat.

INGREDIENSER

2 avlånga turkiska auberginer
1 msk tahini
1-2 klyftor pressad vitlök
¼-½ röd chili
2-3 msk turkisk yoghurt eller crème fraiche
½ msk citronsaft
½ tsk mald spiskummin
1 kryddmått rött paprika
½ tsk salt

GÖR SÅ HÄR

Picka auberginen och baka i ugnen i 200 grader ca 40 minuter. Låt svalna och skala. Mixa inkråmet från den bakade auberginen tillsammans med övriga ingredienser. Häll upp i en skål och strö över några stänk med rött paprika.

Njut!



MELLANSVENSKA ODLARE

Testa!



GRYMT GOD

Dipp/grillsås

Detta är en väldigt god dipp/grillsås inspirerad av Gällenas Baba ganoush. Jättegott att dippa grönsaker i, eller till nybakat bröd eller grillat.

INGREDIENSER

2 avlånga turkiska auberginer
1 msk tahini
1-2 klyftor pressad vitlök
¼-½ röd chili
2-3 msk turkisk yoghurt eller crème fraiche
½ msk citronsaft
½ tsk mald spiskummin
1 kryddmått rött paprika
½ tsk salt

GÖR SÅ HÄR

Picka auberginen och baka i ugnen i 200 grader ca 40 minuter. Låt svalna och skala. Mixa inkråmet från den bakade auberginen tillsammans med övriga ingredienser. Häll upp i en skål och strö över några stänk med rött paprika.

Njut!



MELLANSVENSKA ODLARE

Testa!



GRYMT GOD

Dipp/grillsås

Detta är en väldigt god dipp/grillsås inspirerad av Gällenas Baba ganoush. Jättegott att dippa grönsaker i, eller till nybakat bröd eller grillat.

INGREDIENSER

2 avlånga turkiska auberginer
1 msk tahini
1-2 klyftor pressad vitlök
¼-½ röd chili
2-3 msk turkisk yoghurt eller crème fraiche
½ msk citronsaft
½ tsk mald spiskummin
1 kryddmått rött paprika
½ tsk salt

GÖR SÅ HÄR

Picka auberginen och baka i ugnen i 200 grader ca 40 minuter. Låt svalna och skala. Mixa inkråmet från den bakade auberginen tillsammans med övriga ingredienser. Häll upp i en skål och strö över några stänk med rött paprika.

Njut!



MELLANSVENSKA ODLARE

Testa!



GRYMT GOD

Dipp/grillsås

Detta är en väldigt god dipp/grillsås inspirerad av Gällenas Baba ganoush. Jättegott att dippa grönsaker i, eller till nybakat bröd eller grillat.

INGREDIENSER

2 avlånga turkiska auberginer
1 msk tahini
1-2 klyftor pressad vitlök
¼-½ röd chili
2-3 msk turkisk yoghurt eller crème fraiche
½ msk citronsaft
½ tsk mald spiskummin
1 kryddmått rött paprika
½ tsk salt

GÖR SÅ HÄR

Picka auberginen och baka i ugnen i 200 grader ca 40 minuter. Låt svalna och skala. Mixa inkråmet från den bakade auberginen tillsammans med övriga ingredienser. Häll upp i en skål och strö över några stänk med rött paprika.

Njut!



MELLANSVENSKA ODLARE