

MARLEY SPOON



Hummus en gegrilde puntpaprika

met granaatappeldressing



30-40min



4 porties

Deze kraakverse puntpaprika's zijn de perfecte aanvulling op ons BBQ-menu. Door deze puntige rakkers op de BBQ te grillen krijgt deze paprika een bijzonder peperig-pikant aroma dat goed past bij de zoete ondertoon van de granaatappeldressing. Geheel volgens Oriëntaalse traditie serveren we er een zelfgemaakte hummus en wat brood erbij. Zo is het BBQ-feest compleet!

Wat je van ons krijgt

- baguette ¹
- verse dille
- tahin ¹¹
- granaatappelsiroop
- kikkererwten
- rode puntpaprika
- knoflook

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- maatbeker
- oven
- staafmixer
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 335.0kcal, vet 19.2g, eiwit 8.0g, koolhydraten 27.6g



1. Paprika snijden

Bereid de BBQ/grill voor. Verwarm de oven op 180°C hetelucht/200°C. Halveer de **puntpaprika's** in de lengte, verwijder zaden en zaadlijsten. Wrijf de binnenkant met wat olijfolie en zout in.



2. Paprika grillen

Grill de **paprika's** op de bolle kant ca. 10min totdat het velletje begint te blakeren, keer dan om en bak nog 5-8min. Evt. kun je de **paprika's** ook op een bakplaat met bakpapier 18-20min in de voorverwarmde oven bakken.



3. Dille snijden

Hak intussen de **dille** zonder hardere steeltjes grof. Pel en snijd de **knoflook** doormidden.



4. Hummus voorbereiden

Pers de **apartgehouden citroen van het tabouleh gerecht** uit. Giet de **kikkererwten** af, spoel schoon en laat goed uitlekken. Bak het **brood** in 5-6min in de oven af, laat afkoelen en snijd dan schuin in sneetjes.



5. Hummus maken

Doet intussen de **kikkererwten**, **helft of meer knoflook** (naar eigen smaak), **2-3el citroensap**, **1-2tl tahin**, 2el olijfolie en 2el water in een hoge (maat)beker en pureer tot een romige **hummus**. Breng op smaak met peper en zout en voeg desgewenst meer **tahin** toe.



6. Dressing maken

Roer tot slot **1-2el granaatappelsiroop** met 2el olijfolie, 1-2tl azijn en een snuf zout en peper los. Hussel de **gegrilde paprika's** om met de **dressing** en **dille** en serveer de **puntpaprika's** bovenop de **hummus** en met het **brood**.