

Muhammara dip

Muhammara dip – lekkere pittige spread voor op brood of cracker of koolhydraatarm dippen met rauwkost zoals wortel, paprika of komkommer.

Voor de foodblogswap van april 2021 was ik gekoppeld aan Jasmina van “Sparkles Inside”. Niet direct een website naam waarbij je denkt aan recepten maar dat zag ik duidelijk verkeerd. Jasmina heeft veel recepten gebaseerd op de Surinaamse en Midden-Oosten keuken en zo ben ik gestrand bij haar muhammara salade.

Uiteraard (want dat doe ik bijna maandelijks) weer m'n eigen draai er aan gegeven. In dit geval omdat ik soms gewoon lui ben en kies voor een weg die mij minder tijd kost, of zoals ik vaker schrijf “de speedy gonzales versie”.

Wij hebben genoten van deze dip op zaterdagavond op de bank met hapjes en filmpje.

Bereidingstijd < 10 minuten

Ingrediënten

- 150 gram geroosterde paprika's (uit een pot)
- 50 gram walnoten
- 1 teentje knoflook
- Snufje cayennepeper
- Snufje zout
- 1 theelepel granaatappelsiroop

Bereiding muhammara dip

1. Doe eerst de walnoten in de keukenmachine en laat deze even draaien zodat de walnoten heel fijn worden (maar nog wel een bite hebben).
2. Zet de walnoten even apart en doe vervolgens alle andere ingrediënten in de keukenmachine.
3. Laat deze draaien totdat een homogene substantie wordt (duurt slechts een paar minuten).
4. Meng nu de walnotenstukjes met de paprikamix.
5. Het lekkerste is deze dip een paar uur van tevoren (of 1 dag) te maken zodat alle smaken goed los komen.
6. Deze dip is zeker 1 week te bewaren in de koelkast.