VEGETARISK

Muhammara

Kock: **Catrin Egerfors** Tid: **10 min** Portioner: **4**

10

Muhammara (eller mhammara) är en paprikadipp som ursprungligen kommer från Syrien. Muhammara fungerar bra som dipp för bröd eller som pålägg, men också supergott tillsammans med falafel!

INGREDIENSER

2 st röda paprikor
2 dl valnötter
1 st vitlöksklyfta
2 msk citronsaft
2 msk creme de balsamico
0.5 tsk kummin
0.5 dl olivolja
chili
salt & peppar
ev. ströbröd

GÖR SÅ HÄR

1. Skölj och dela paprikorna i bitar. Blanda alla ingredienser i en mixer/matberedare tills det blir en krämig röra. Tillsätt chili efter smak, är du känslig för stark mat kan du strunta i chili.

2. Om röran är lite vattnig av paprikorna kan du blanda i lite ströbröd för att få en fastare konsistens.

3. Garnera gärna med lite oliver och färsk mynta.