



VEGETARISK

# Muhammara

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



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.