Snacks / Syrië

Mohammedara



Een pasta van geroosterde rode paprika, walnoten en granaatappelmelasse, uit Aleppo.

Tijd 55 min **Personen** 6

Dit heb je nodig.

- ☐ 6 stuks Rode paprika
- ☐ 80 gram paneermeel
- ☐ 1 el Aleppo-peper
- ☐ 1 theelepel Gemalen komijn
- ☐ 100ml Olijfolie
- ☐ Zout — naar wens
- ☐ 200 gram walnoten
- ☐ 3 eetlepels granaatappelmelasse
- ☐ 3 teentjes knoflook
- ☐ 1 stuk Citroen
- ☐ 4 stuks Pitabroodjes — om te serveren

Zo maak je het.

01 Rooster de paprika's boven een vuur of onder de grill tot de schil rondom zwart wordt.

02 Doe ze in een kom, bedek deze gedurende vijftien minuten met folie en verwijder de schil en de zaden.

03 Rooster de walnoten in een droge pan gedurende vijf minuten, tot ze nootachtig ruiken.

04 Pureer de walnoten in een vijzel of maal ze kort tot een grof kruim.

05 Pureer de paprika's met de knoflook, granaatappelmelasse, citroen, komijn en Aleppo-peper.

06 Roer de walnoten en het paneermeel er met de hand door en breng op smaak, maar zorg ervoor dat de massa korrelig blijft.

07 Giet de olijfolie er in een dun straaltje al roerend bij en zet het een uur voor het serveren in de koelkast.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Krista / CC BY 2.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / muhammara