



Omena-saksanpähkinädippi - Muhammarah

Aineet: 1 rkl kuivattua chiliä karkeana rouheena
1 tl kuminaa jauhettuna
185 g saksanpähkinöitä paahdettuna
60 g korppujauhoa
runsas 1/2 dl oliiviöljyä
2 rkl granaattiomenasiirappia TAI sitruunamehua
riipaus sokeria
suolaa
runsas 1/2 dl tomaattipyreetä
1/2 tl maustepippuria jauhettuna
2 punaista paprikaa paahdettuna, kuorittuna, siemenettömänä ja
soseutettuna
tuoretta persiljaa hienonnettuna

Valmistus: Laita chili, kumina, pähkinät, korppujauhot, oliiviöljy,
granaattiomenasiirappi tai sitruunamehu, sokeri, suolaa maun mukaan,
tomaattipyree, maustepippuri ja paprika monitoimikoneeseen tai
tehosekoittimeen ja soseuta ainekset.
Tai hiero pähkinät morttelissa jauheeksi, lisää muut aineet joukkoon ja sekoita hyvin. Lusikoi dippikastike
pieneen kulhoon ja koristele persiljalla. Jäähdytä jääkaapissa ennen tarjoilua. Dippi sopii liha- ja kalaruokiin
sekä
pitaleivän kanssa.