Libanese sharing appetizers

In deze Midden Oosterse sharing brengt Sumac een friszure toets met hints van citrus, gember, limoen en kruidnagel. Een warme aanvulling op je menukaart.



Ingrediënten

- Butternut / Sumac / olijfolie / pompoenpit / limoen / zeezout / granaatappelpitten / peper zwart Lampong
- Hummus / Muhammara / Kalamata olijven / olijfolie / pistachepitten / Sumac / munt / WSB Chermoula
- Baba Ganoush of Zaalouk / cashew / munt / platte peterselie / Chili flakes
- Falafel
- Flatbread of Turks brood of Pinsa

Methode

1. Reinig de pompoen grondig maar schil hem niet. Snij in de lengte door en ontpit. Snij het vruchtvlees in partjes 8 cm lang en 3 cm breed. Meng met olijfolie en kruid met zeezout en zwarte Lampong peper. Plaats in de oven, 25 min. op 220°C tot goudbruin.
2. Werk af met geroosterde pompoenpitten, olijfolie, limoensap, granaatappelpitten en Sumac.
3. Verdeel de hummus en Muhammara over een decoratieve schaal en pimp

met olijfolie, Chermoula en Sumac. Werk af met Kalamata olijven, pistachenoten en munt.

4. Werk de Baba Ganoush of Zaalouk af met cashew, Chili flakes en platte peterselie.
5. Bak de falafel en dien alles samen op met brood en een potje Sumac.

Dit recept is van VERSTEGEN

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be