

Menugang

Bijgerecht

Aantal personen

4 personen

Bereidingstijd

35 minuten

Benodigdheden

Stoomoven

Keukenmachine

Ingrediënten

- ½ ciabatta (of ander rustiek brood)
- 1 pastinaak
- 1 tl ras el hanout
- 2 el kikkererwten (uitgelekt)
- 1 el Griekse yoghurt
- (volvet voor een romige textuur)
- 1 el tahin (sesamzaad pasta)
- 1 el citroensap
- 1 el granaatappelsiroop
- 1 el verse muntblaadjes, fijngehakt
- olijfolie
- zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

Vorbereiden

1. Verwarm de oven voor op 200°C 4D hete lucht, met stoomstand 2.
2. Bekleed een bakplaat met bakpapier.

Pastinaak

1. Schil de pastinaak en snijd deze in stukjes van ongeveer 1 cm.
2. Verspreid de stukjes over de bakplaten besprenkel ze met een scheutje olijfolie.
3. Bestrooi met zout, peper en ras el hanout.
4. Rooster de pastinaak ongeveer 20 minuten in de oven, totdat de stukjes zacht en licht gekarameliseerd zijn. Haal de pastinaak hierna uit de oven en laat iets afkoelen.

Crostini

1. Snijd de ciabatta in plakken van ongeveer 1 cm dik.
2. Leg de plakken op een andere bakplaat en besprenkel met een beetje olijfolie.
3. Bak de crostini's in de oven (samen met de pastinaak) 8-10 minuten, of tot dat ze goudbruin en knapperig zijn.

Dip

1. Doe de geroosterde pastinaak, kikkererwten, Griekse yoghurt, tahin en citroensap in een keukenmachine of blender. Mix tot een gladde, romige dip.
2. Proef en breng eventueel verder op smaak met zout, peper of een extra scheutje citroensap.

Afwerking & serveren

1. Schep de dip in een mooie schaal en garneer met de fijngehakte muntblaadjes.
2. Druppel de granaatappelsiroop erover voor een subtiele zoetheid en een vleugje kleur.
3. Leg de crostini's rondom de dip en serveer direct.

TIP: Voor een extra rijke smaak kun je de crostini's ook lichtjes insmeren met knoflookolie of een beetje gesmolten boter voordat je ze in de oven doet.