

BORRELPLANK Paprikadip met walnoten en granaatappel



1 PORTIE = 4 PERSONEN

⌚ 10 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 75 g ongebrande walnoten
- 🍴 1 teen knoflook
- 🍴 1 limoen
- 🍴 250 g koelverse gegrilde paprikamix
- 🍴 ¼ tl chilivlokken
- 🍴 ½ tl gemalen komijn
- 🍴 90 g verse granaatappelpitjes
- 🍴 2 pitabroodjes volkoren

MATERIAAL: staafmixer met hoge beker, kommetje

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Snijd devolkoren pitabroodjes overlangs doormidden en in driehoekjes.
3. Besprenkel ze met wat olie en bak 6-9 minuten in het midden van de voorverwarmde oven.
4. Verhit een koekenpan zonder olie of boter en rooster de walnoten 3 minuten op middelhoog vuur goudbruin.
5. Laat afkoelen en hak fijn.
6. Snijd de knoflook fijn en pers de limoen uit.
7. Snijd de gegrilde paprikamix in stukken.
8. Doe de walnoten, knoflook, 1 el limoensap, de paprika, chilivlokken en komijn in een hoge beker en pureer met de staafmixer tot een smeūige dip.
9. Schep de paprikadip in een kom en garneer met de granaatappelpitjes.
10. Serveer er de pita puntjes bij.

Eet smakelijk!

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)

