

Auberginedip med chips og urtesalt

Aubeginedip 2 auberginer, 2 fed hvidløg, 2 spsk. friskpresset citronsaft, 2 spsk. olivenolie, 3 spsk. tahin, $\frac{3}{4}$ tsk. groft salt, peber. Auberginer skylles og toppen skæres af, auberginerne halveres, stikkes med spids kniv og saltes, lægges med skæresiden nedad og bages i 30 min ved 180°. Kødet skræbes ud, alle ingredienser blendes til en lind masse.

Chips af rodfrugter med urtesalt $\frac{1}{2}$ kg. rodfrugter (fx pastinak, persillerod, jordskok, skorzonerrod, gulerod, rødbede), 1 spsk. olivenolie. Skræl rodfrugter og skær dem i tynde skiver. Bred rodfrugterne ud på en bageplade med bagepapir og bag dem midt i ovnen – til de er gyldne og sprøde.

Urtesalt $\frac{1}{2}$ tsk. havsalt, 2 dl. krydderurter (rosmarin, persille, timian, basilikum). Blend havsalt og krydderurter kort, vend det med de sprøde chips lige inden serveringen.

Opskriften er udviklet af Hellerup GFO til snackkonkurrencen d. 3.4.14. De vandt 4. pladsen.





GENTOFTE KOMMUNE

