



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Saffransbulgur med rostade kikärter, oliver, aubergineröra och labne

Rostade kikärter

- Kikärter 1 förp
- Bakplåtspapper 1 st
- Rökt chilimix ½ tsk
- Olivolja 1 tsk

Aubergineröra

- Aubergine 1 st
- Olivolja 1 + 3 tsk
- Vitlök 1 klyfta
- Citron ½ st
- Bladpersilja 10 g

Saffransbulgur

- Bulgur 125 g
- Grönsaksbuljong ½ förp
- Saffran 1 förp
- Citron ½ st
- Bladpersilja 5 g
- Babyspenat 50 g
- Snacksoliver 1 förp

Labne

- Matyoghurt 150 g
- Vitlök 1 klyfta
- Bladpersilja 5 g

Att ha hemma ●

- Bakplåtspapper, Olivolja, Salt, Svartpeppar

- Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
- Förberedelser:** Skölj citronen i ljummet vatten och finriv skalet. Spara skalet till steg 7. Grovhacka all bladpersilja.
- Rostade kikärter:** Häll av kikärter och lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Strö över rökt krydda, lite salt och nymald svartpeppar. Ringla över olivolja. Rosta i mitten av ugnen ca 25 min.
- Aubergineröra:** Halvera aubergine på längden och lägg i en ugnform. Ringla över 1 tsk olivolja och krydda med lite salt. Rosta i nedre delen av ugnen ca 25 min.
- Saffransbulgur:** Koka bulgur enligt anvisning på förpackningen, men byt ut saltet mot grönsaksbuljong samt tillsätt saffran.
- Strimla babyspenat. Halvera kalamataoliver. Lägg allt i en bunke. Blanda ner bladpersilja, saffransbulgur och pressad citronsaft. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar. Lägg upp saffransbulgurn på ett fat.
- Auberginekräm:** Skrapa ur fruktköttet från den rostade auberginen och lägg i en mixerbunke. Tillsätt pressad vitlök, citronskal, citronsaft och resten av olivoljan. Mixa till en kräm med stavmixer. Tillsätt bladpersilja. Smaka av med lite salt.
- Labne:** Blanda matyoghurt, pressad vitlök och bladpersilja i en skål. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
- Servera saffransbulgur toppad med rostade kikärter, aubergineröra och labne.