



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Chili/cheddar-bagel med grillost og ajvar-hummus

Det skal du bruge

3 stk gulerødder
½ pose majsstivelse
½ pk mynte, frisk
1 pose ajvar
½ dåse kikærter
½ tsk spidskommen
1 fed hvidløg
½ stk citron
2 stk chili/cheddar-bagels
125 g grill-ost
1 stk æble
100 g grov luksus salat

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
2. **Gulerødsfritter:** Skræl gulerødder, skær dem i stave og læg dem på en bageplade med bagepapir. Drys majsstivelse, salt og peber over og vend dem rundt med fingrene. Dryp lidt olie på og bag dem i ovnen i ca. 12-15 min. så de stadig har godt bid.
3. **Ajvar-humus:** Skyl mynten og tag bladene af stilken. Hæld væden fra kikærterne og blend med ajvar, spidskommen, pillet hvidløg og mynteblade. Smag til med salt og 1-2 spsk citronsaft.
4. **Chili/cheddar-bagel:** Flæk bagels og lun dem med i ovnen de sidste 5 min.
5. **Grill-ost:** Skær ost i ½ cm tynde skiver og læg dem med i ovnen 4-5 min. til de tager lidt farve. Alternativt kan de steges på en (grill)pande. Krydr med salt og peber.
6. **Anret:** Skyl æble, fjern kernehus og skær i helt tynde skiver. Smør bagels med et tyndt lag ajvar-humus, fyld op med salat, top med ost og skiver af æble. Læg bageltoppen på og pres let sammen. Servér gulerødsfritter og resten af ajvar-humus til.