



INGREDIENTS

- 1 albergínia
- 1 llimona
- Tahina (pasta de sèsam)
- 1 gra d'all
- ½ iogurt
- Julivert
- Sal

OBSERVACIONS

Serviu-la amb pa de pita passat per la planxa perquè quedi una mica torradet. Podeu acompanyar-la amb diferents verdures trinxades o amanir-la amb altres espècies com comí o sumac.

ELABORACIÓ

1. Escaliveu l'albergínia sencera al forn a 200° fins que veieu que estigui tova. Retireu-la.
2. Peleu l'albergínia i traieu la polpa. Poseu-la en un bol.
3. Peleu i trinxeu l'all.
4. Barregeu la polpa d'albergínia amb l'all, el iogurt, una mica de tahina i amaniu-la amb unes gotes de suc de llimona i sal.
5. Serviu-la amb abundant julivert fresc trinxat pel damunt.

NOTES:

