

ממרח חצילים וצנוברים בנוטרמילק



מצרכים:

5 כוסות (350 גר') חציל חתוך לקוביות

2 פלפלים אדומים בינוניים

1/2 כוס (65 גר') צנוברים

1/4 כוס (15 גר') בזיליקום קצוץ

2 כפות שמן זית

1 1/2 כפות מיץ לימון

1 כפית תערובת תבלינים איטלקית

1/4 כפית מלח הימלאיה

פלפל שחור לפי הטעם

אופן ההכנה:

חציל:

לקלף ולחתוך את החציל לקוביות. לזלף בשמן זית ולאפות בתנור שחומם מראש ל-165 מעלות במשך 25-30 דקות עד לריכוך. להפוך את החצילים כל 10 דקות.

פלפלים:

להניח את הפלפלים על הגז ולקלות אותם עד להשחמת הקליפה. להפוך אותם מדי פעם עד שכל הקליפה שרופה. להניח על צלחת לצינון.

לקלף את הקליפה מהפלפלים.

להכניס את כל המרכיבים לתוך קנקן הנוטרמילק.

ללחוץ על כפתור החמאה (BUTTER), לווסת ל-1 דקה ולהפעיל במשך 10-15 שניות בלבד.