

Omamoodi bataadivõiku



Omamoodi bataadivõiku baklažaanihummusega

Kas oled kunagi bataadist võileiba valmistanud? Kui oled, siis ilmselt tead, kui hästi see maitseb! Kui sa aga katsetanud pole, siis on just nüüd selleks suurepärase võimalus, sest ühe tervisliku bataadivõiku retsepti sinuga kohe jagame.

Kes oleks osanud arvata, et ahjus röstitud bataadiviilud klassikalisele leivale sedavõrd tugevat konkurentsi pakkuda võivad? Maitsetlata bataat küll päris leiba just ei meenuta, kuid koos maitseküllase hummuse ja krõmpsuvate köögiviljadega moodustab bataadivõiku mõnusalt kerge, kuid ühtlasi ka toeka ampsu, mis sobib nii lõunaks, vahepalaks kui ka kiireks õhtusöögiks. Mõnus suutäis, mis võlub nii suurte kui väikeste köögiviljafännide südamed.

Kogus: kahele

Valmistusaeg: 1h 15

Raskusaste: kerge

Valmistamiseks vajad:

- 1-2 baklažaanid (kui kasutad suurt baklažaanid, võib piisada ka ühest)
- 2 küüslauguküünt
- 1-2 spl tahiini
- 1 sidrunist värskelt pressitud mahla
- paar näpuotsatäit jahvatatud vürtsköömneid
- paar näpuotsatäit meresoola
- paar näpuotsatäit tšillipulbrit
- 1-2 keskmise suurusega bataati
- 1-2 tomatit (viilutatuna)
- meelepärast kogust rohelist salatit või spinatilehti
- 1 sibulat (viilutatuna)
- ahjuplaati
- köögikombaini või võimsamat blenderit

Kuidas bataadivõikut valmistada?

Alusta baklažaanihummuse valmistamisest. Selleks pese baklažaanid, lõika pooleks ning aseta need küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile. Torka kahvliga sisse augud ning küpseta 180 kraadi juures umbes 40 minutit või kuni baklažaan

on pehmeks küpsenud. Lase baklažaanil pisut jahtuda ning seejärel tõsta jahtunud baklažaanipoolikud sõelale, eemalda koor ning kurna küpsenud sisust välja üleliigne vesi. Seejärel aseta baklažaan koos küüslaugu, tahiini ja maitseainetega köögikombaini ning surista ühtlaseks.

Tõsta baklažaanihummus kõrvale jahtuma ning valmista bataadiviilud. Selleks pese ja soovi korral koori bataat (sobib ka koorimata bataat) ning viiluta umbes 0,5-1 cm paksusteks viiludeks. Aseta bataadiviilud küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile ning küpseta 200 kraadi juures 30 minutit, kuni bataat on pehme ja kuldpruun. Lase bataadiviiludel jahtuda ning seejärel asu võileiba valmistama. Määri ühele bataadiviilule baklažaanihummus, aseta selle peale salatileht, tomativiil ja sibularõngas ning soovi korral korda protsessi. Kõige peale aseta veel üks bataadiviil ja naudi!