

SPIS DANMARK GRØNNERE



SPIS
GRØN HARISSA /
ZHOUG

:DK



SPIS GRØN HARISSA / ZHOUG

👤 1 portion

🕒 20 minutter

INGREDIENSER

1 bundt koriander
1 bundt persille
2 fed hvidløg
2 grønne chilier
Saft og fintrevet skal af 1 citron
1,5 dl olivenolie (eller neutral olie)
1 spsk. stødt koriander
1 spsk. stødt kardemomme
1 tsk. stødt spidskommen
2 tsk. sukker
1 tsk. salt

FREM GANGSMÅDE

- 1 Kom koriander, persille, hvidløg og chilier i en foodprocessor, og kød til en grov, ensartet masse.
- 2 Tilsæt citronsaft og -skal, olie, krydderier, sukker og salt.
- 3 Kød videre, til konsistensen er jævn, men stadig har lidt struktur.
- 4 Smag evt. til med ekstra citron, salt eller sukker.

Grøn harissa / zhoug er en krydret "pesto" fra Yemen.

OBS

Kan holde sig ca. 1 uge på køl i en lufttæt beholder.

TIPS OG TRICKS

- Bruges som dip, rørt med yoghurt eller oven på hummus.
- Velegnet til bagte grøntsager, stegte ris eller serveret med sprødt brød.



**SMAG
DIG
FREM**

STØTTET AF:
novo nordisk
fonden
Bevilling people and society

NORDEA
FONDEN
Vi støtter gode liv