

Λαχματζούν με αρωματικό κιμά από καβουρντισμένους ξηρούς καρπούς

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 40 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 10 λεπτά

Ο κιμάς διατηρείται καλυμμένος στο ψυγείο για 3 μέρες.

Υλικά για τον κιμά ξηρών καρπών

- 250 γρ. ωμοί ξηροί καρποί (πχ. αμύγδαλα, φουντούκια, φιστίκι Αιγίνης, κάσιους)
- 1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 1 κόκκινη πιπεριά, ψιλοκομμένη
- 1 σκελίδα σκόρδο, τριμμένη
- 5 λιαστές ντομάτες σε λάδι, ψιλοκομμένες
- ½ κ.γλ. κύμινο
- ¼ κ.γλ. κανέλα
- ¼ κ.γλ. καυτερή πάπρικα
- [1 κ.σ. τοματοπολτός μονής συμπύκνωσης ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ](#)
- [200 γρ. ελαφρά συμπυκνωμένος χυμός τομάτας ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ](#)
- ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για το λαχματζούν

- 4 μεγάλες αραβικές πίτες
- 4 κ.σ. μουστάρδα

Υλικά για το σερβίρισμα:

- 1 ντομάτα, ξεσποριασμένη, σε κυβάκια
- 1 κρεμμύδι, σε λεπτές φέτες
- ¼ ματσάκι μαϊντανό, ψιλοκομμένο
- 1 λεμόνι, σε τέταρτα

SUPER TIP: Ο κιμάς μπορεί να γίνει με οποιονδήποτε ξηρό καρπό και σπόρο ή συνδυασμό διάφορων ξηρών καρπών. Οι αγαπημένες μου εκδοχές είναι σκέτο αμύγδαλο με την φλούδα του, φουντούκι με κάσιους και φιστίκι Αιγίνης με ηλιόσπορο.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Ξεκινάμε με τον κιμά ξηρών καρπών. Βάζουμε τους ξηρούς καρπούς σε επεξεργαστή τροφίμων και μπλεντάρουμε για ελάχιστα δευτερόλεπτα. Δεν θέλουμε να γίνει τελείως σκόνη, απλά να σπάσουν σε μικρότερα κομματάκια.

Σε ένα βαθύ τηγάνι ή μεσαία κατσαρόλα βάζουμε 4 κ.σ. ελαιόλαδο και μόλις κάψει καλά ρίχνουμε το ξερό κρεμμύδι και την πιπεριά και σοτάρουμε για 8-10 λεπτά σε μέτρια φωτιά. Προσθέτουμε το σκόρδο και τις λιαστές ντομάτες και σοτάρουμε για άλλο 1 λεπτό. Προσθέτουμε τους ξηρούς καρπούς και σοτάρουμε για άλλο 1 λεπτό. Αν πιάσουν στην κατσαρόλα, ξύνουμε καλά με την κουτάλα μας.

Προσθέτουμε τα μπαχαρικά και σοτάρουμε για άλλο 1 λεπτό. Αλατοπιπερώνουμε, προσθέτουμε τον [τοματοπολτό μονής συμπύκνωσης ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ](#) και σοτάρουμε για ακόμα ένα λεπτό, ξύνοντας παράλληλα τον πάτο του σκεύους με μία ξύλινη κουτάλα. Προσθέτουμε τον [ελαφρά συμπυκνωμένο χυμό τομάτας ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ](#) και αφήνουμε να σιγοβράσει ο κιμάς για 10-12 λεπτά. Αν μας έχει στεγνώσει πολύ, προσθέτουμε περίπου 50-100ml νερό, ανακατεύουμε και βράζουμε για 5 λεπτά ακόμα ή μέχρι να χάσει τα υγρά του και να γίνει πηχτός.

Για να φτιάξουμε το λαχματζούν, απλώνουμε σε κάθε αραβική πίτα από μία κουταλιά της σούπας μουστάρδα και μοιράζουμε τον κιμά ξηρών καρπών. Τον απλώνουμε καλά καλά μέχρι την άκρη της πίτας και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στις αντιστάσεις στους 200°C για 10 λεπτά.

Σερβίρουμε με ντομάτα, κρεμμύδι, μαϊντανό και τα λεμόνια, είτε open faced είτε τυλιχτό.