



## Φάβα με ελληνικό chimichurri κάπαρης

**Μερίδες:** 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 35-40 λεπτά  
**Χρόνος αναμονής:** 30 λεπτά

Φυλάσσουμε τη φάβα καλυμμένη στο ψυγείο για 2 μέρες και το chimichurri κάπαρης καλυμμένο στο ψυγείο για 2-3 εβδομάδες.

### Υλικά για την φάβα:

500 γρ. φάβα  
1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο  
1 μικρό καρότο, κομμένο σε λεπτές φέτες  
2 σκελίδες σκόρδο, τριμμένες  
1.000 ml καυτό νερό  
[3 κ.σ. υγρό ζυμό λαχανικών MAGGI](#)  
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι  
ελαιόλαδο

### Υλικά για το chimichurri κάπαρης:

4 κ.σ. κάπαρη, ψιλοκομμένη  
1-2 σκελίδες σκόρδο, τριμμένες  
1 ντομάτα, ξεφλουδισμένη & κομμένη σε κυβάκια  
1 κόκκινη πιπεριά τσίλι, ψιλοκομμένη (προαιρετικά)  
½ ματσάκι μαϊντανό, ψιλοκομμένο  
½ κ.σ. ξερή ρίγανη  
3 κ.σ. κόκκινο ξύδι  
100-150 ml ελαιόλαδο

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Ξεκινάμε με την φάβα. Σε ένα μεγάλο μπολ βάζουμε την φάβα, την καλύπτουμε με κρύο νερό και την αφήνουμε να μουλιάσει για τουλάχιστον 30 λεπτά.



- 2) Παράλληλα σε μία κατσαρόλα βάζουμε 4 κ.σ. ελαιόλαδο και μόλις κάψει ρίχνουμε το κρεμμύδι και το καρότο και σοτάrouμε για 6-8 λεπτά μέχρι να γυαλίσουν και να μελώσουν. Προσθέτουμε το σκόρδο και σοτάrouμε για ακόμη 1-2 λεπτά.
- 3) Σουρώνουμε τη φάβα την μεταφέρουμε στην κατσαρόλα και σοτάrouμε για 1-2 λεπτά. Περιχύνουμε με το καυτό νερο και προσθέτουμε τον [υγρό ζωμό λαχανικών MAGGI](#), αλατοπιπερώνουμε, ανακατεύουμε και αφήνουμε να πάρει βράση. Όταν αρχίσει να βράζει η φάβα, χαμηλώνουμε τη φωτιά μισοκλείνουμε και αφήνουμε να μαγειρευτεί για 25-30 λεπτά, ξαφρίζοντας ανά τακτά διαστήματα την επιφάνεια με μία τρυπητή κουτάλα, εάν χρειάζεται.
- 4) Όσο βράζει η φάβα ετοιμάζουμε το chimichurri κάπαρης σε ένα μπολ βάζουμε την κάπαρη, το σκόρδο, την ντομάτα, την πιπεριά τσίλι, τον μαϊντανό, την ξερή ρίγανη και περιχύνουμε με το ξύδι, το ελαιόλαδο και ανακατεύουμε καλά. Αφήνουμε το chimichurri στο ψυγείο μέχρι να σερβίrouμε.
- 5) Όταν η φάβα μας είναι έτοιμη αποσύrouμε από τη φωτιά και πολτοποιούμε καλά με το ραβδομπλέντερ, δοκιμάζουμε και αλατοπιπερώνουμε κατ' επιλογή. Προσέχουμε να μην αλατίσουμε πολύ την φάβα γιατί το chimichurri λόγω της κάπαρης ίσως να είναι αρκετά αλμυρό.
- 6) Σερβίrouμε την φάβα σε ένα βαθύ πιάτο και περιχύνουμε με το chimichurri κάπαρης και πασπαλίζουμε με τα θρυμματισμένα παξιμάδια.