



Αρωματική μελιτζανοσαλάτα με χούμους

Μερίδες: 4-6 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10-15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 30-60 λεπτά

Φυλάσσουμε τη μελιτζανοσαλάτα καλυμμένη στο ψυγείο για 4-5 μέρες.

Υλικά :

2 μεγάλες φλάσκες μελιτζάνες

3 κ.σ. νερό

½ κ.γλ. μέλι

χυμό από ½ - 1 λεμόνι

1 σκελίδα σκόρδο, τριμμένο

[215 γρ. Mezete Gourmet Hummus Με Βότανα](#)

ελαιόλαδο

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για το σερβίρισμα:

50 γρ. κουκουνάρι

1 τσίλι πιπεριά, κομμένη σε λεπτές φέτες

¼ ματσάκι φρέσκο βασιλικό

πίτες αραβικές ελαφρώς ψημένες

ελαιόλαδο

Εκτέλεση:

1) Λαδώνουμε ελαφρώς τις μελιτζάνες, τις τρυπάμε με ένα πιρούνι και τις τοποθετούμε σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα και ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 200 °C στις αντιστάσεις για 30-60 περίπου λεπτά ή μέχρι να μαλακώσει τελείως η σάρκα (το καταλαβαίνουμε πιέζοντας με την λαβίδα το χοντρό μέρος).

2) Κόβουμε λίγο την κάτω άκρη απο τις μελιτζάνες, τις μεταφέρουμε σε ένα κομμάτι διάφανη μεμβράνη τις τυλίγουμε και κρατώντας το κοτσάνι πιέζουμε να βγει η σάρκα τους μέσα σε ένα μπολ. Πολτοποιούμε καλά τις μελιτζάνες με ένα πιρούνι.

3) Προσθέτουμε το νερό, το μέλι, το λεμόνι, το σκόρδο, 1-2 κ.σ. ελαιόλαδο και προσθέτουμε το [Mezete Gourmet Hummus Με Βότανα](#), ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθούν όλα τα υλικά. Δοκιμάζουμε προσαρμόζουμε το αλάτι και το πιπέρι και

σερβίρουμε τη μελιτζανοσαλάτα με το καβουρδισμένο κουκουνάρι, το τσίλι, τα φύλλα βασιλικού και λίγο ελαιόλαδο.

4) Τέλος καβουρδίζουμε το κουκουνάρι. Σε ένα αντικολλητικό τηγάνι βάζουμε το κουκουνάρι, 4 κ.σ. ελαιόλαδο, αλατοπιπερώνουμε, σοτάρουμε μέχρι να πάρει χρώμα και αποσύρουμε από τη φωτιά. Προσθέτουμε στο τηγάνι την πιπεριά τσίλι και το βασιλικό, ανακατεύουμε και αφήνουμε στην άκρη.

5) Σε ένα πιάτο βάζουμε την μελιτζανοσαλάτα και περιχύνουμε με το μείγμα με κουκουνάρι και ελαιόλαδο.