

Harissa-Kissed Roasted Red Pepper Dip

with Garlic Pita Chips

15 Minutes

[Start here](#)

Before starting, preheat the broiler to high. Wash and dry all produce.

Bust out

Baking dish, baking sheet, measuring spoons, silicone brush, aluminum foil, small bowl

Ingredients

	2 Person
Roasted Red Peppers	170 ml
Pita Bread	2
Cream Cheese	86 g
Harissa Spice Blend	1 tbsp
Parsley	7 g
Cheddar Cheese, shredded	¼ cup
Garlic Puree	1 tbsp
Sour Cream	3 tbsp
Oil *	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



Make garlic pita chips

Cut each **pita** into **6 wedges** (12 wedges total). Stir together **half the garlic puree** and **1 tbsp oil** in a small bowl. Arrange **pita wedges** on a foil-lined baking sheet. Brush tops with **garlic oil**. Broil in the **middle** of the oven until **pita wedges** are golden-brown, 2-3 min. (**TIP:** Keep your eye on the pita wedges so they don't burn!)



Warm dip

Sprinkle **remaining cheese** over top. Broil **dip** in the **middle** of the oven until warmed through, 2-3 min.



Mix dip

While **pita wedges** broil, drain, then roughly chop **roasted red peppers**. Roughly chop **parsley**. Combine **cream cheese**, **sour cream**, **1 tbsp Harissa Spice Blend**, **peppers**, **half the parsley**, **remaining garlic puree** and **half the cheddar cheese** in a medium oven-safe baking dish.



Finish and serve

Sprinkle **remaining parsley** over **dip**. Serve **garlic pita chips** on the side for dipping.

Trempelette au harissa et aux poivrons rouges rôtis

avec croustilles de pita à l'ail

15 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (température élevée). Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plat de cuisson, plaque à cuisson, cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, papier d'aluminium, petit bol

Ingrédients

	2 personnes
Poivrons rouges rôtis	170 ml
Pain pita	2
Fromage à la crème	86 g
Mélange d'épices harissa	1 c. à soupe
Persil	7 g
Cheddar, râpé	¼ tasse
Purée d'ail	1 c. à soupe
Crème sure	3 c. à soupe

Huile*

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



Préparer les croustilles de pita à l'ail

Couper chaque **pain pita** en **6 quartiers** (12 quartiers en tout). Dans un petit bol, mélanger la **moitié** de la **purée d'ail** et **1 c. à soupe** d'**huile**. Disposer les **quartiers de pita** sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium, puis les badigeonner d'**huile à l'ail**. Faire griller au **centre** du four de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**CONSEIL** : Surveiller les pitas pour ne pas les brûler!)



Faire chauffer la trempelette

Parsemer du **reste** du **fromage**. Faire griller la **trempelette** au **centre** du four de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit chaude.



Préparer la trempelette

Pendant que les **pitats** grillent, égoutter, puis hacher grossièrement les **poivrons rouges rôtis**. Hacher grossièrement le **persil**. Dans un plat de cuisson allant au four, mélanger le **fromage à la crème**, la **crème sure**, **1 c. à soupe** de **mélange d'épices harissa**, les **poivrons**, la **moitié** du **persil**, le **reste** de la **purée d'ail** et la **moitié** du **cheddar**.



Terminer et servir

Parsemer la **trempelette** du **reste** du **persil**. Servir les **croustilles de pita à l'ail** en accompagnement.