



Hummus

Bereiding

Doe de kikkererwten, tahin, knoflook en komijnpoeder in een kom.

Pers de citroen uit en voeg het sap hier aan toe.

Voeg dan 4 eetlepels olijfolie en wat peper en zout toe.

Maal het geheel nu met een keukenmachine of staafmixer goed door elkaar. Blijf mixen tot er een gladde puree ontstaat.

Schep het geheel in een kommetje en maak de hummus af met wat olijfolie en een snuf paprikapoeder.

Ingrediënten

225 gram kikkererwten (zelf
geweld en gekookt of uit blik)

2 eetlepels tahin (sesampasta)

2 teentjes knoflook

sap van 1 citroen

olijfolie

optioneel 1 theelepel
komijnpoeder

peper en zout

paprikapoeder

optioneel: chilivlokken

Bronvermelding

chickslovefood.com/recept/zo-maak-je-hummus/