

Hummus alla Foodelicious

Hummus is helemaal niet zo tijdrovend als je denkt. Je zet het zo op tafel en geniet nog dagen van een lekkere dip. Met labneh en groenten erg lekker als tussendoortje!

Menugang: Bijgerecht
Type gerecht: Vegetarisch
Aantal personen: 4
Bereidingstijd: 4 minuten

Hummus is helemaal niet zo tijdrovend als je denkt. Je zet het zo op tafel en geniet nog dagen van een lekkere dip. Met labneh en groenten erg lekker als tussendoortje!

Bereidwijze

1. Pers de citroen uit en snijd de knoflook fijn. Houd een paar kikkererwten apart ter deco. De rest van de kikkererwten met 4 eetlepel water, het citroensap, sesampasta, knoflook (knoflookolie) en het zout met de staafmixer tot een puree.
2. Schep de hummus in een schaal en besprenkel ruim met olijfolie. bestrooi de hummus met de paprikapoeder en leg de kikkererwten erbij.

Ingrediënten

- 1 citroen
- 2 tenen knoflook
- 400 gram kikkererwten uitgelekt
- 2 eetlepel sesampasta (Tahine)
- snuf zout
- 4 eetlepels extra vergine stevige olijfolie
- halve theelepel mide gerookte paprika poeder

accessoires

- staafmixer