



Hummus met tahin

Romige kikkererwtendip met tahin, look en citroen. De klassieke Libanese meze die op geen enkele tafel mag ontbreken.

VOORBEREIDING

15'

PORTIES

4

CATEGORIE

Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

400 gr kikkererwten uit blik (uitgelekt)

60 gr tahin

1 teentje look

3 el citroensap

4 el ijskoud water

3 el olijfolie

1 kl komijn

snuf zout

paprikapoeder om te bestrooien

Bereidingswijze

1. Spoel de uitgelekte kikkererwten en laat ze goed uitlekken. Voor een extra romig resultaat kan je de velletjes eraf wrijven.
2. Doe de kikkererwten, tahin, geperste look, citroensap en komijn in een keukenrobot.
3. Mix fijn en giet er beetje bij beetje het ijskoude water bij tot je een gladde, luchtige massa krijgt (ongeveer 2 minuten mixen).
4. Kruid met zout en proef bij.
5. Schep in een kom, maak een putje in het midden en giet er de olijfolie in.
6. Bestrooi met paprikapoeder en fijngehakte peterselie. Serveer met platbrood of rauwe groenten.