



Msabbaha met kikkererwten en tahin

De rustieke tegenhanger van hummus: hele warme kikkererwten in een romige tahinsaus met citroen en knoflook. Een warm en hartig ontbijt of mezze uit Palestina.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	10'	4	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

400 gr gekookte kikkererwten (uitgelekt gewicht)
100 gr tahin
sap van 1 citroen
2 teentjes knoflook, geperst
0,5 tl komijnpoeder
0,5 tl zout
100 ml warm water
3 el olijfolie

1 tl paprikapoeder
1 el gehakte platte peterselie
enkele hele kikkererwten om te garneren

Bereidingswijze

1. Verwarm de kikkererwten zachtjes in wat kookvocht of water op een laag vuur tot ze warm en zacht zijn, ongeveer 8 minuten.
2. Meng ondertussen in een kom de tahin met het citroensap, de knoflook, komijn en zout.
3. Roer beetje bij beetje het warme water door de tahin tot je een gladde, romige saus krijgt die van de lepel loopt.
4. Laat de kikkererwten uitlekken maar bewaar wat kookvocht. Houd een handvol hele kikkererwten apart voor de garnering.
5. Meng de overige warme kikkererwten voorzichtig door de tahinsaus, zodat ze mooi omhuld worden maar heel blijven.
6. Schep het mengsel op een plat bord en maak met de achterkant van een lepel enkele groeven.
7. Verdeel de bewaarde hele kikkererwten erover en besprenkel royaal met olijfolie.
8. Bestrooi met paprikapoeder en gehakte peterselie en serveer lauwwarm met warm platbrood.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)