

HUMMUS

Nodig: mengbeker met staafmixer.

Ingrediënten:

- 1 kikkererwten grote pot (turk) of blik 450gr (jumbo).
- 2 tahin pasta; grote eetl of anderhalf eetl naar smaak.
- 3 djintan.
- 4 koenjit.
- 5 4 a 5 tenen knoflook.
- 6 sap van hele citroen of meer.
- 7 scheutje olie.
- 8 bos platte peterselie.
- 9 desgewenst sambal of pepertje.
- 10 Twee eetlepels zout.
- 11 klein scheutje olijfolie.
- 12 schijfje citroen en gesneden peterselie ter garnering.
- 13 broodsoorten als naan, flatbread, stokbrood.

Bereiden:

- 1 uitgelekte bonen in de mengkom.
 - 2 tahin (witte) erbij.
 - 3 citroensap erbij.
 - 4 bladpeterselie geknipt toevoegen.
 - 5 uitgeknepen knoflook toevoegen.
 - 6 theelepel djintan en theelepel koenjit.
 - 7 peper, zout en paprikapoeder toevoegen.
 - 8 alles malen met de staafmixer.
 - 9 proef en kijk .
 - 10 hummus kan grof of glad gemalen zijn
 - 11 proef: genoeg citroen? Genoeg knoflook? Anders toevoegen.
-
- a serveren met rand gesneden peterselie, citroenschijfjes en flatbread, naan, stokbrood.
 - b en met geroosterde groenten als wortel, paprika, ui, tomaat.
 - c of met komkommer, bleek selderij, wortel rauw.