

Hummus

Wat heb je nodig

225 gram kikkererwten
2 eetlepels tahin (sesampasta)
1 citroen
4 eetlepels olijfolie
1 theelepel komijn
½ theelepel paprikapoeder
2 teentjes knoflook
1 snufje peper
1 snufje zout



Pers de citroen uit en doe 2 eetlepels in een schaalje.
De rest gebruik je niet, maar kun je invriezen in ijsblokjesvormpjes.
Pel de knoflookteentjes.
Snijd de knoflookteentjes in kleine stukjes.



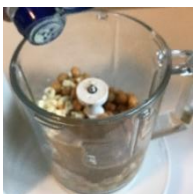
Giet het blikje kikkererwten leeg in een zeef.
Laat het even uitlekken.
Doe de kikkererwten in de blender.



Doe de knoflook en de tahin ook in de blender.
Doe de komijn er ook bij.
Schenk er de 2 eetlepels citroensap bij.



Doe de olijfolie in de blender.
Doe de paprikapoeder erbij.



Strooi de peper en het zout erop.
Doe het deksel op de blender.
Klik het goed vast.



Zet de blender aan en mix ongeveer 5 minuten.
Zet de blender uit en haal het deksel eraf.
Doe de hummus in een schaalje of afsluitbaar bakje.