

Zwarte bonen spread

Wat heb je nodig

50 gram hazelnoten
1 blikje zwarte bonen (200 gram)
3 takjes peterselie
4 eetlepels olie

1 theelepel gemalen koriander
1 theelepel gemalen komijn
1 snufje peper
2 eetlepels water (zo nodig)



Doe de zwarte bonen in een zeef.
Spoel ze af onder de koude kraan.
Laat de bonen goed uitlekken.
Was de takjes peterselie in een zeef en laat ze even uitlekken.



Leg de peterselie op een vel keukenpapier.
Laat ze goed drogen.
Snijd de peterselie in kleine stukjes.



Zet een lege koekenpan op de kookplaat, op de laagste stand.
Doe de hazelnoten in de koekenpan.
Rooster ze ongeveer 5 minuten, tot ze geuren.
Doe de hazelnoten in de hakmachine of de blender.



Maal de hazelnoten fijn.
Dit duurt ongeveer 2 minuten.
Doe de koriander en de komijn erbij.



Maal dit even kort door.
Doe de zwarte bonen erbij.
Doe de olijfolie en peterselie er ook bij.



Maal dit 3 minuten.
Haal het deksel eraf.
Duw met een spatel de spread langs de zijkanten naar beneden.
Doe het deksel er weer op.



Maal nog 4 minuten, tot een grove pasta.
Als de spread te droog is, doe dan het water erbij.
Doe de peper erbij en roer het goed door elkaar.
Lekker op brood of toast.