

HUMMUS



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** -- **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4/6 PERSONEN

- 1 blik kikkererwten (uitlekgewicht 265 gram) - 50 tot 75 ml olijfolie - 1 eetlepel versgeperst citroensap - 40 gram tahin (sesampasta) - 1 teentje knoflook - 1 takje munt - 1 theelepel fijn zout - versgemalen peper - snufje cayennepeper - wat blaadjes verse koriander

1. Installeer de grote transparante kom. Laat de kikkererwten uitlekken en spoel ze daarna af. Doe ze in de kom met 50 ml olijfolie, het citroensap, de tahin, de knoflook, de gewassen muntblaadjes, zout, peper en cayennepeper. Schakel het programma FOODPROCESSOR circa 1 minuut in. De hummus moet fijn en glad van structuur zijn. Schakel het programma nogmaals 1 minuut in en voeg, als het mengsel nog te dik is, geleidelijk 25 ml olijfolie toe.

2. Garneer met de korianderblaadjes en serveer met stukjes pitabrood.

Cook Expert ■