

Rode paprika humus

Een variant op de klassieke humus dip. Net zo gezond, extra lekker!

Ingrediënten

1 blikje (400g) kikkererwten
1 blikje (ca 190g) geroosterde rode paprika's
4 eetlepels tahini
2 tenen knoflook, gekneusd
2 eetlepels olijfolie
sap van 2 citroenen
Garneer met vers gemalen zwarte peper

Doe de kikkererwten en rode paprika's (allebei uitgelekt) in de keukenmachine en mix tot het een mooi geheel is. Voeg de tahini, knoflook, olijfolie en citroensap toe en mix door tot een humus textuur. Proef even en breng waar nodig op smaak en serveer met gesneden groenten om mee te dippen.