



## **Humus met Zeewier**

Recept van Ruby

### **Ingrediënten:**

- 1 blik kikkererwten afgespoeld en uitgelekt
- 50 gram verse nori
- 50 gram groene olijven en / of zongedroogde tomaatjes
- citroensap naar smaken
- 1 bosje peterselie grof gehakt
- 1 bosje bieslook grof gehakt
- 1 eetlepel extra vierge olijfolie
- ½ koffielepel kerriepoeder
- 1 eetlepel kokosolie
- ½ koffielepel komijnzaad
- ½ koffielepel mosterdzaad
- 1 eetlepel fijngesneden gember
- Evt. zwarte peper en zeezout

### **Bereiding:**

Maal het zeewier samen met de olijven, citroensap, olijfolie, peterselie, bieslook en kerriepoeder in de keukenmachine of met de staafmixer tot een fijne massa. Verhit de kokosolie in een pan en bak hierin het komijnzaad en mosterdzaad als de zaadjes springen voeg je de fijngesneden toe. Bak zachtjes mee voor een paar minuutjes. Vuur uit zetten. Meng dit met de zeewierhumus. Breng op smaak met zwarte peper en zeezout.

