



Rode Paprika Hummus

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

En naar smaak: gerookte paprikapoeder of gesnipperde rode peper

Bereiding

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.

