



Witte Bonen Hummus

Ingrediënten:

- 1 pot witte bonen
- 2 teentjes knoflook
- 2 tl balsamico azijn
- 1 eetl tahin
- ½ tl zout
- ¼ tl vers gemalen zwarte peper
- 2 eetl extra vergine olijfolie
- Sap van 1 citroen
- Handvol basilicumblaadjes
(paar apart houden voor t garneren)

Bereiding:

Doe alles in de blender, of keukenmachine of in een kom en dan fijnmaken met een staafmixer. Het mengsel moet mooi glad en soepel worden.

Garneer de hummus met basilicumblaadjes, evt wat olijven en wat verse zwarte peper.

