



Hummus met tahin

Romige kikkererwtendip met tahin, look en citroen. De klassieke Libanese meze die op geen enkele tafel mag ontbreken.

VOORBEREIDING

15'

PORTIES

4

CATEGORIE

Aperitief & hapjes

Ingrediënten

400 gr kikkererwten uit blik (uitgelekt en gespoeld)

60 gr tahin

1 teentje look

3 eetlepels citroensap

4 eetlepels ijskoud water

3 eetlepels olijfolie

1 theelepel gemalen komijn

een snuifje zout

paprikapoeder om te bestrooien

een handvol verse peterselie, fijngehakt

Bereidingswijze

1. Spoel de uitgelekte kikkererwten grondig onder koud stromend water en laat ze goed uitlekken. Voor een extra romig resultaat wrijf je de velletjes er voorzichtig af tussen je handen.
2. Doe de kikkererwten, de tahin, de geperste look, het citroensap en de gemalen komijn in de mengkom van een keukenrobot.
3. Mix alles fijn en giet er beetje bij beetje het ijskoude water bij terwijl de robot draait, tot je een gladde en luchtige massa krijgt. Mix ongeveer 2 minuten op hoge snelheid.
4. Kruid met zout en proef bij. Voeg extra citroensap of zout toe naar smaak.
5. Schep de hummus in een ondiepe serveerschaal en maak met de achterkant van een lepel een ondiepe kuil in het midden.
6. Giet de olijfolie in de kuil, bestrooi met paprikapoeder en de fijngehakte peterselie.

Tip

Gebruik bij voorkeur tahin van goede kwaliteit, want die bepaalt grotendeels de smaak van de hummus. Roer de tahin goed door voor gebruik, omdat het sesamvet en de pasta van elkaar kunnen scheiden.

Lekker met

Platbrood of rauwe groenten zoals worteltjes, komkommer en paprika.

Dranktip

Een frisse munt-limonade of een glas droge witte wijn zoals een Sauvignon Blanc past uitstekend bij deze dip.