



Msabbaha met kikkererwten en tahin

De rustieke tegenhanger van hummus: hele warme kikkererwten in een romige tahinsaus met citroen en knoflook. Een warm en hartig ontbijt of mezze uit Palestina.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	10'	4	Aperitief & hapjes

Ingrediënten

- 400 gr gekookte kikkererwten (uitgelekt gewicht)
- 100 gr tahin
- sap van 1 citroen
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 0,5 tl komijnpoeder
- 0,5 tl zout
- 100 ml warm water
- 3 eetlepel olijfolie
- 1 tl paprikapoeder

1 eetlepel gehakte platte peterselie
enkele hele kikkererwten om te garneren

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de kikkererwten zachtjes in wat kookvocht of water op een laag vuur tot ze warm en zacht zijn, ongeveer 8 minuten.
- 2.** Meng ondertussen in een kom de tahin met het citroensap, de knoflook, komijn en zout.
- 3.** Roer beetje bij beetje het warme water door de tahin tot je een gladde, romige saus krijgt die van de lepel loopt.
- 4.** Laat de kikkererwten uitlekken maar bewaar wat kookvocht. Houd een handvol hele kikkererwten apart voor de garnering.
- 5.** Meng de overige warme kikkererwten voorzichtig door de tahinsaus, zodat ze mooi omhuld worden maar heel blijven.
- 6.** Schep het mengsel op een plat bord en maak met de achterkant van een lepel enkele groeven.
- 7.** Verdeel de bewaarde hele kikkererwten erover en besprenkel royaal met olijfolie.
- 8.** Bestrooi met paprikapoeder en gehakte peterselie en serveer lauwwarm met warm platbrood.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)