

Zongedroogde tomaten Hummus / Sundried Tomato Hummus



Boodschappenlijst

150 gram kikkererwten, uit blik
30 gram zongedroogde tomaten + ½ extra
2 eetlepels olijfolie + 1 extra
2 eetlepels citroensap
2 eetlepels tahini
1 - 2 teentjes knoflook, geperst
2 eetlepels water
zeezout & versgemalen peper
paprikapoeder

Zo maak je zongedroogde tomaten-hummus

Spoel de kikkererwten af onder de koude kraan, laat ze goed uitlekken en doe ze in een blender.
Voeg de zongedroogde tomaten, olijfolie, citroensap, en tahini toe.
Schil de teentjes knoflook, pers ze en doe ze in de blender bij de kikkererwten.
Doe het water er ook bij en blend alles tot een mooie niet te gladde hummus.
Breng de hummus op smaak met gemalen peper & zeezout en eventueel nog wat citroensap.
Druppel er nog wat olijfolie over en snij de extra tomaat klein en leg de stukjes bovenop.
Bestrooi de zongedroogde tomaten-hummus licht met paprikapoeder.
Was, droog en snij de groenten in strips en geef ze er naast.

Zongedroogde tomaten Hummus / Sundried Tomato Hummus



Shopping list

150g can chickpeas
30g sun dried tomatoes + ½ extra
2 tablespoons olive oil + 1 tablespoon extra
2 tablespoons lemon juice
2 tablespoon tahini
1 - 2 cloves garlic, crushed
2 tablespoons water
sea salt & freshly ground pepper
paprika powder

How to make sun dried tomato Hummus

Rinse the chickpeas under the cold tap, drain well and add to a blender.
Add the sun dried tomatoes, olive oil, lemon juice and the tahini.
Peel the garlic clove(s), press and add it to the chickpeas in the blender.
Also add the water then blend until you get a nice not too smooth paste.
Season with salt and pepper and maybe add some more lemon juice.
Sprinkle the hummus with the extra olive oil and with the extra finely cut tomato.
Dust the sun dried tomato hummus lightly with paprika powder.
Wash, dry and cut the vegetables into strips and serve it on the side.