

## Marokkaanse Hummus / Moroccan Hummus



### De boodschappen

- potje kikkerwten
- halve citroen
- 2 teentjes knoflook
- 5 gram komijn
- 1 theelepel zeezout
- 50 ml water
- 50 ml tahin (sesamzaad pasta)
- 4 eetlepels extra virgin olie
- 5 gram paprikapoeder
- (pita)broodjes

### Zo simpel maak je Hummus

Was de kikkererwten tot het schuim helemaal weg is.

Laat ze uitlekken, weeg 200 gram af en hou er wat apart.

Pers de halve citroen en doe het sap in de blender.

Plet twee teentjes knoflook en doe ze erbij.

Voeg 3 lepels olijfolie, het water, de kikkererwten, zout en kruiden toe.

Blend alles tot een romige puree, proef en voeg als het nodig is extra zout, Tahin of komijn toe.

Schep de hummus in een schaal, strooi er de apart gehouden kikkererwten en paprikapoeder over.

Giet langs de randen van het schaalje de vierde eetlepel extra virgin olijfolie er op.

Serveer de hummus met het pita brood (+/- 3 min.opgewarmd in de oven).

شهى طيبة – smakelijk eten!

## Marokkaanse Hummus / Moroccan Hummus



### Shopping list

- jar of chickpeas
- a half lemon
- 2 garlic cloves
- 5 grams of cumin
- 1 teaspoon sea salt
- 50 ml water 50 ml tahini (sesame seed paste)
- 4 tablespoons extra virgin oil
- 5 grams of paprika
- optional (pita) bread

### How to make a simple Hummus

Wash the chickpeas until the foam is completely gone.

Drain them, weigh 200 grams off and keep some extra aside.

Squeeze the lemon and pour the juice in the blender.

Crush two garlic cloves and add them to the lemon.

Add 3 spoons olive oil, the water, chickpeas, salt and spices to the lemon as well.

Blend all ingredients into a creamy puree, taste and season it with additional salt, Tahini and cumin if you like.

Spoon the hummus into a bowl, sprinkle it with the reserved chickpeas and some paprika powder.

Pour the fourth tablespoon of extra virgin olive oil along the edges of the bowl.

Serve the hummus with pita bread (warmed in the oven +/- 3 min.).

**شهية طيبة - enjoy!**