Hummus med bagte gulerødder

Opskrift til 4 personer

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

20 minutter

Samlet tid

35 minutter

Ingredienser

Hummus

- 1 dåse kikærter
- 1 spsk. tahin
- 1 lille fed hvidløg
- 1 tsk. stødt spidskommen
- salt og peber
- 2 spsk. citronsaft
- 3 spsk. olivenolie
- 4-5 spsk. vand efter behov

Bagte gulerødder

- 500 g gulerødder
- 3 spsk. olie
- flagesalt + peber

Sådan gør du

1. Start med at lave dine bagte gulerødder: tænd ovnen på 200 grader varmluft
2. Rengør gulerødderne, jeg bruger økologiske og skræller dem derfor ikke. Hvis du køber de her fine gulerødder med top, så behold bare toppen på. Det gør det også nemmere at holde ved dem bagefter.
3. Læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir, hæld olie over og drys med salt og peber.
4. Bag I 20 minutters tid til de er let bløde, men gerne stadig med en smule bid
5. Lav så din hummus ved at blende ingredienserne sammen. Jeg bruger en food processor eller minihakker til det.
6. Smør humus ud på en stor tallerken eller fad og kom de bagte gulerødder over.
7. Top med persille og forårsløg