

Hummus

Opskrift til 2-4 personer

Forberedelsestid

5 minutter

Tilberedelsestid

5 minutter

Samlet tid

10 minutter

Ingredienser

- 1 dåse kikærter
- 2 spsk. citronsaft
- 2 små tsk. stødt spidskommen
- 1 lille fed hvidløg
- 1/2 dl. olie
- 1 spsk. lys tahin
- 1/2 tsk. salt og lidt peber
- evt. et lille drys chili eller cayennepeber
- evt. lidt ekstra vand, hvis blenderen ikke vil tage det
- olie og paprika til servering

Sådan gør du

1. Dræn kikærterne og kom dem i en minihakker eller food processor sammen med resterende ingredienser. Blend til det er cremet.
2. Tilsæt evt. lidt vand, hvis maskinen ikke vil køre det rundt.
3. Smag til med de forskellige krydderier og citron, og tilsæt evt. mere hvis du synes
4. Du kan evt. lade nogle af kikærterne være i større stykker, ved at komme dem i til sidst eller hælde lidt hele kikærter over din hummus.
5. Hæld din hummus over i en skål, kom lidt ekstra olie over og drys med paprika.