

Humus med bagte tomater

Opskrift til 4 personer, hvis der serveres en salat til

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

Humus

- 1 dåse kikærter
- 2 spsk. citronsaft
- 2 små tsk. stødt spidskommen
- 1 lille tsk. stødt koriander
- 1 lille fed hvidløg
- 1/2 dl olie
- 2 spsk. lys tahin
- 1/2 tsk. salt og lidt peber
- evt. et lille drys chili eller cayennepeber
- 1/2 dl vand

Bagte tomater

- 15 cherrytomater
- 3 spsk. olie
- lidt salt og peber
- 1 fed hvidløg
- 3 spsk. balsamicoeddike

Desuden

- 1/4 rødløg
- 1 god håndfuld frisk basilikum
- 2 spsk. sirup eller honning
- brød til servering, gerne skåret. tynde skiver og bagt i ovnen med lidt olie, salt, peber og revet hvidløg på

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 180 grader varmluft.
2. Skær cherrytomater i halve og kom dem i et ovnfast fad sammen med olie, salt, peber, revet hvidløg og balsamicoeddike.
3. Bag dem i 15-20 minutter i ovnen, lav imens din humus.
4. Dræn kikærter og kom dem i en food processor sammen med resterende ingredienser. Hvidløget pilles selvfølgelig først.
5. Blend det godt sammen og kom det på et fad, smør det ud.
6. Kom så de bagte tomater over samt lidt rødløg skåret i skiver, grofthakket basilikum og lidt honning.
7. Server med flutes.