Hummus met Zhoug

Hummus is een veelzijdig dipje. Lekker op brood, bij falafel en bij je couscoussalade. Voeg er wat Zhoug kruidenpasta bij voor een pittige frisheid.

Menugang:	Bijgerecht
Type gerecht:	Sauzen en Tapenades
Aantal personen:	4
Bereidingstijd:	10 minuten

Hummus is een veelzijdig dipje. Lekker op brood, bij falafel en bij je couscoussalade. Voeg er wat Zhoug kruidenpasta bij voor een pittige frisheid.

Bereidwijze

1. Laat de kikkererwten uitlekken en spoel af in een zeefje.
2. Pureer de kikkererwten, de tahin, sap van een halve citroen, de knoflook en het water tot een glad geheel. Voeg water toe als het mengsel nog te dik is.
3. Snijd de cherry tomaatjes doormidden.
4. Plaats het mengsel in een schaaltje en schep de Zhoug kruidenpasta erop. Besprenkel met de olijfolie.
5. Garneer met de cherry tomaten, granaatappelpitjes en amandelen.

Ingrediënten

- 1 blik kikkererwten
- Halve citroen
- 2 scheppen Zhoug kruidenpasta
- 3 el Tahin
- 3 el water
- Snufje zout
- 1 el olijfolie
- 1 bakje cherry tomaten
- 2 scheppen granaatappelpitjes
- Handje amandelen

accessoires