

Pittige hummus, de perfecte smaakmaker

Pittige hummus is een variant op de traditionele hummus. Niet heel erg spannend maar wel net die extra pit van de cayennepeper.

Hummus is supereenvoudig zelf te maken en eigenlijk maak je nooit een fout met dit gerecht, je gebruikt gewoonweg diverse soorten specerijen die jij lekker vindt.

Ingrediënten

- 1 blik kikkererwten (ong. 400 gram)
- 1 teen knoflook (of 2 kleintjes)
- 1 theelepel gerookte paprikapoeder
- 1/2 theelepel cayennepeper
- 1 eetlepel tahin (sesampasta)
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 eetlepel citroensap
- Zout naar behoefte
- Water naar behoefte

Bereiding pittige hummus

Doe alle ingrediënten (m.u.v. het zout en water) in een keukenmachine en laat het en ronddraaien. Voeg dan ongeveer 20 ml water toe en een snufje zout. Laat het vervolgens weer ronddraaien, ongeveer 2-3 minuten zodat het een smeelige massa wordt. Het hoeft niet helemaal glad te zijn, zelf vind ik t lekker als je nog wel wat kleine stukjes kikkererwt ziet.

Stop de machine, proef en voeg eventueel wat zout toe. Waarschijnlijk zal het iets te droog zijn, voeg dan telkens een klein beetje water toe totdat het de juiste consistentie heeft zoals jij 't lekker vindt.

Lekker als dip voor de bij de bleekselderij, stukjes komkommer of op brood. Wanneer je wat over hebt, doe dit dan in een luchtdicht bakje in de koelkast en de hummus is zeker nog 1 week goed houdbaar.