

# RECEPT VOOR KOM HUMUS

## Benodigdheden

- 225 gram kikkererwten (zelf geweld of gekookt of kant en klaar uit blik)
- 2 eetlepels sesampasta (tahin)
- 2 teentjes gepelde knoflook
- sap van 1 citroen
- 4 eetlepels olijfolie
- paprikapoeder
- peper en zout



## Bereidingswijze

Doe de kikkererwten, sesampasta, knoflook en paprikapoeder bij elkaar. Voeg citroensap, olijfolie, wat zout en peper toe. Mix het geheel in de keukenmachine of met een staafmixer tot een gladde puree. Schep het mengsel in een kom en voeg nog wat olijfolie en paprikapoeder toe.



Pitabroodje of Arabisch brood er bij en smullen maar! Ook lekker op een toastje of met een plakje komkommer.

**Smakelijk eten** בתיאבון **bete'avon**