

Receptfiche

Bietenhummus

met kikkererwten en tahin



Ingrediënten

- 1 flinke rode biet (gaar gekookt)
- 175 g gare kikkererwten (zelf geweekt en gekookt, of uit blik)
- 1 teentje knoflook
- het sap van 1 citroen
- 2 el tahin (sesampasta)
- 3 el olijfolie
- 1 tl komijn

Dit juf heeft de juf /meester al gedaan

- De rode biet gaar gekookt.

Dit moeten jullie nu doen

- Mix de kikkererwten en de rode biet in een blender of keukenrobot.
- Voeg de overige ingrediënten toe en mix tot er een gladde paté ontstaat.

