



Hapjes

Groene curry-hummus en bietenchips

Voor 4 personen.

Ingrediënten

300 gram kikkererwten
3 eetlepels limoensap
5 eetlepels kokosmelk
3 eetlepels groene currypasta
4 eetlepels koriander (fijngesneden)
4 rode bieten
1 eetlepel cashewnoten (fijngehakte)
1 eetlepel ketjap manis
olijfolie
zeezout
peper
zout

Bereidingswijze

Snij de bieten met een mandoline heel fijn. Leg de plakjes op een bakplaat met bakpapier. Bestrooi ze met zeezout en besprenkel ze met olijfolie. Plaats ze 25 minuten in een voorverwarmde oven van 175°. Draai ze halverwege om.

Giet intussen de kikkererwten af, maar bewaar 2 eetlepels van het vocht. Doe dat vocht samen met de kikkererwten, het limoensap, de kokosmelk, currypasta en koriander in een keukenrobot. Mixen tot je een glad geheel hebt. Eventueel verder op smaak brengen met peper en zout. Voor het opdienen afwerken met de cashewnoten, de ketjap en eventueel nog wat extra kokosmelk en/of fijngehakte koriander. Dip er de uitgelekte bietenchips in.

