



Bijgerechten

Overige

Wortelhummus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

225 gram kikkererwten (pouch)
1 eetlepel peterselie (fijnggehakt)
1 eetlepel gember (geraspt)
1 theelepel komijnpoeder
2 eetlepels citroensap
2 wortelen (grote)
1 lookteentje
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Schil de wortelen en snij ze in plakjes. Hussel de wortelplakjes met een scheutje olijfolie en kruid met peper en zout. Verdeel ze over de bakplaat en rooster ze in 25 minuten gaar.

Laat de kikkererwten goed uitlekken en spoel onder koud water. Doe de kikkererwten, gare wortelen, citroensap, gember, gepelde knoflook, komijnpoeder, een scheutje water en olijfolie in een blender en mix tot een smeug mengsel. Kruid met peper en zout.

Schep de wortelhummus in een mooie kom en werk af met de peterselie.

Keukenbenodigdheden

Oven

