



Bijgerechten

Overige

## **Paprikahummus met walnoten**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

300 gram paprika's (geroosterd, uit bokaal)

150 gram kikkererwten (pouch)

handvol korianderblaadjes

1/2 theelepel paprikapoeder

snuifje chilivlokken

75 gram walnoten

1 limoen (het sap)

zonnebloemolie

1 lookteentje

peper

zout

### **Bereidingswijze**

Rooster de walnoten 3 minuten in een hete koekenpan. Bewaar enkele noten voor de afwerking en hak de rest grof. Laat de paprika's en kikkererwten uitlekken en spoel de kikkererwten onder koud water.

Doe alle ingrediënten in een blender, kruid met peper en zout en mix tot een smeug mengsel.

Schep de paprikahummus in een kom en werk af met de resterende walnoten.

### **Keukenbenodigdheden**

Blender

