



Bijgerechten

Overige

Hummus van artisjok

Voor 4 personen.

Ingrediënten

250 gram artisjokharten (op sap)

225 gram kikkererwten (pouch)

1 eetlepel citroentijmblaadjes

1 theelepel sesamzaad

1 theelepel sesamolie

zonnebloemolie

1 lookteentje

1/2 citroen

peper

zout

Bereidingswijze

Laat de kikkererwten en artisjokken uitlekken en spoel de kikkererwten onder koud water. Hak de knoflook fijn.

Doe de kikkererwten, artisjokken en look samen met een scheutje olie, en citroensap in een blender en mix tot een romig mengsel. Breng op smaak met peper en zout.

Schep de hummus in een mooie kom en werk af met de citroentijm en sesamzaadjes.

Keukenbenodigdheden

Blender

