



Hapjes

Mediterraans glaasje

Voor 4 personen.

Ingrediënten

100 gram kikkererwten (gespoeld, uitgelekt)
100 gram erwtjes (diepgevroren)
1 eetlepel citroensap (geperst)
100 gram hummus (kant-en-klaar)
100 gram paprika's (gegrilde)
50 gram Berloumi (in blokjes)
4 takjes peterselie
1 olijf (in stukjes)
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Blancheer de erwtten kort in licht gezouten water. Giet af en spoel onder koud water. Laat goed uitlekken.

Meng de kikkererwten en erwtten met een scheutje olijfolie en het citroensap. Kruid met peper en zout.

Mix de gegrilde paprika onder de hummus. Bak de Berloumiblokjes goudbruin in een droge, hete koekenpan.

Vul elk glaasje met een lepeltje hummus. Lepel er wat erwtensalade over. Schik er een stukje olijf op en verdeel er enkele blokjes Berloumi over. Werk af met met een takje peterselie. Kruid met peper en serveer.

