



Hapjes

Loaded Greek hummus dip

Voor 6 personen.

Ingrediënten

400 gram kikkererwten (uit blik, uitgelekt en afgespoeld)
45 gram olijven (ontpit en fijngehakt)
100 gram feta (verbrokkeld)
3 eetlepels citroensap
1 pak tortillachip
3 eetlepels olijfolie
80 gram tahin
100 gram kerstomaatjes (in blokjes gesneden)
100 gram komkommers (in blokjes gesneden)
2 eetlepels dille (verse)
1 lookteentje
peper
zout

Bereidingswijze

Doe de kikkererwten, de tahini, de olijfolie, het citroensap, de dille, 3 el water, de knoflook en de feta in een keukenmachine. Mix het geheel tot een gladde massa. Breng op smaak met peper en zout.

Serveer de hummus in een schaal en garneer met de olijven, tomaten, komkommers en wat extra feta. Kruid af met peper en zout.

Werk af met een scheutje citroensap en olijfolie en serveer met de tortillachips.

Tip:

Je kan hummus 6-8 maanden in de diepvriezer bewaren. Roer het mengsel goed om nadat je het hebt ontdooid, want de textuur van hummus zal lichtjes veranderen.

