



Bijgerechten

## **Gegrilde spitskool met hummus en notenboter**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

spitskool (1 grote of 2 kleine)

1 eetlepel mosterd

### **Voor de hummus**

1 blik kikkererwten

1 blik witte bonen

1 eetlepel Griekse yoghurt

1 theelepel sesamolie

1 theelepel komijnpoeder

2 eetlepels limoensap

### **Voor de notenboter**

30 gram notenmix (grof gehakt)

60 gram ongezouten boter

1 rode chilipeper (in ringen)

1 eetlepel peterselie (fijnggehakt)

olijfolie

peper

zout

### **Bereidingswijze**

Snij de spitskolen in de lengte in partjes. Roer de mosterd door 4 eetlepels olijfolie en kruid met peper en zout. Bestrijk er de stukken spitskool mee.

Gril de spitskool op de barbecue of in een grillpan tot de buitenkant mooi gekaramelliseerd is en de kool zacht wordt. Dit duurt ongeveer 12 à 15 minuten.

Laat de kikkererwten en witte bonen goed uitlekken en doe ze in een blender. Voeg de yoghurt, sesamolie, komijnpoeder, limoensap en 3 eetlepels olijfolie toe en kruid met peper en zout. Mix glad. Voeg eventueel een

scheutje water toe om de hummus wat romiger te maken.

Roerbak de hazelnoten met de chilipeper in wat olijfolie tot de noten beginnen te geuren. Voeg de boter toe en laat op een middelhoog vuur smelten en bruisen. Zet het vuur uit en roer er de peterselie onder.

Schep de hummus op een serveerschaal en leg er de stukken spitskool op. Lepel er de notenboter over en serveer.

## Keukenbenodigdheden

BBQ of grill

