



Hummus met gebakken bloemkool en hazelnoten



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

basisrecept hummus
1/4 bloemkool
olijfolie
peper en zout
nootmuskaat
1 handvol hazelnoten
komijnpoeder
paprikapoeder
1 bosje koriander

Bereidingswijze

- 1.** Snij de bloemkool zo fijn mogelijk en bak deze goudbruin in olijfolie. Gebruik hiervoor een pan met antiaanbaklaag. Roer voortdurend. De bloemkool is gaar na ± 15 minuten bakken. Breng goed op smaak met peper, zout en nootmuskaat.
- 2.** Voeg de laatste vijf minuten de hazelnoten toe.
- 3.** Schep de hummus op een plat bord en strijk glad. Verdeel hierover de bloemkool en de hazelnoten. Werk af met een flinke scheut olijfolie, komijnpoeder, paprikapoeder en korianderblaadjes.
- 4.** Serveer met plat brood (pitabrood, naan, Marokkaans).