



Rodebietenhummus



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 rode bieten (klein)
1 pak kikkererwten
2 eetlepels tahin (sesampasta)
1 scheutje olijfolie
1 pak feta
1 handvol gemengde noten (en zaden)
verse kruiden (peterselie, munt, koriander, citroenmelisse...)
1/2 citroen (sap)
1 grissini
peper en zout
pili pili
komijnpoeder

Bereidingswijze

- 1.** Leg de ongeschilde rode bieten in een ovenschaal en zet ze in uur in een op 200 °C voorverwarmde oven. Laat ze daarna afkoelen.
- 2.** Schil de bieten en snij ze in stukjes. Meng met de uitgelekte kikkererwten, het citroensap, de tahin, olijfolie, peper, zout, pili pili en komijnpoeder. Mix tot een gladde pasta.
- 3.** Schep in potjes. Werk af met feta, koriander en gemengde noten en zaden.
- 4.** Serveer met gissini om te dippen.