



# Hummus met radicchio en kerstomaten



**Bereidingstijd**

< 30 min



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

400 gram kikkererwten (uit blik, uitgelekt)  
1 citroen  
2 teentjes knoflook  
1 eetlepel komijnpoeder  
1 theelepel grof zeezout  
1 theelepel zwarte peper (versgemalen)  
4 eetlepels tahin  
olijfolie  
2 eetlepels sesamzaadjes  
400 gram radicchio  
1 bakje kerstomaat  
1 bakje rucola  
1 mandarijntje

## Bereidingswijze

- 1.** Mix de kikkererwten met het citroensap, de knoflook, het komijnpoeder, het zout, de peper, de tahin, een flinke scheut olijfolie en een beetje ijskoud water tot een gladde hummus.
- 2.** Schik deze in een grote schaal en werk af met extra olijfolie en sesamzaadjes.
- 3.** Serveer met de blaadjes radicchio, gehalveerde kerstomaten, rucola en partjes mandarijn.