



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.