



# Hummus van kikkererwten met pittig gekruid gehakt



**Bereidingstijd**

< 30 min



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

500 gram kikkererwten (gedroogd)  
bicarbonaat  
3 eetlepels tahin (sesampasta)  
1 teentje knoflook  
1 eetlepel komijn  
1 citroen (sap)  
peper en zout  
250 gram gemengd gehakt (gekruid)  
1/2 theelepel cayennepeper  
verse kruiden  
olijfolie

## Bereidingswijze

- 1.** Week de kikkererwten een nacht in koud water. Laat uitlekken en kook de kikkererwten dan gaar in vers water met een eetlepel bicarbonaat. Normaal zijn de kikkererwten gaar na 1,5 uur (maar check voor de zekerheid, ze moeten echt gaar zijn). Giet af. Hou een kopje kikkererwten apart.
- 2.** Meng de rest van de kikkererwten met de tahin, de knoflook, het komijnpoeder, het citroensap, peper, zout en een kopje (of meer) water. Mix glad. Is het mengsel te vast? Voeg dan nog een beetje extra water toe. Schep in een schaal.
- 3.** Bak het gehakt korrelig in olijfolie en breng op smaak met cayennepeper. Schep over de hummus.
- 4.** Werk af met de rest van kikkererwten, verse kruiden en olijfolie.