



HUMMUS HET BASISRECEPT EN MET BASILICUM

INGREDIËNTEN

DIP OF BROODBELEG

Voor de basis

- 1 blik (bio) kikkererwten (uitlekgewicht 250 gram)
- 75 g tahini van een goede kwaliteit
- ½ citroen voor het sap
- ¼ tl zout

Voor de smaak

- 15 g basilicum
of
½ tl baharat (specerijenmengsel)
- Olijfolie
- Sesamzaadjes (naturel en zwart)

En verder

- Keukenmachine of blender

Bereidingstijd:

Voorbereiden: 15 minuten

Bereiden: 10 minuten

BEREIDING

Giet een deel van het kookvocht van de kikkererwten af in een kommetje. Dit heb je nodig om de hummus wat smeùiger te maken.

Pureer de kikkererwten (hou wat achter voor de garnering) en tahini met de helft van het **kookvocht** tot een gladde puree in een keukenmachine. Zelf vind ik het lekker als de hummus glad is en zonder stukjes, maar heb je het liever wat grover dan kan dat natuurlijk ook.

Voeg de helft van het zout toe en de helft van het citroensap. Laat de machine nog even draaien en proef. Voor een wat zachtere hummus kun je nog meer kookvocht toevoegen en **eventueel** nog wat zout en citroensap.

Op smaak brengen

Proef je hummus. Wil je er verder geen smaakmakers aan toevoegen, dan ben je nu klaar. Maar je kunt er ook voor kiezen om de hummus op smaak te brengen met specerijen of basilicum.

Ik heb er voor gekozen om de helft op smaak te brengen met baharat, een oosters specerijenmengsel en de andere helft met basilicum. Schep de helft van de hummus uit de keukenmachine in een schaalpje.

Pureer de andere helft nu met de basilicumblaadjes tot een gladde massa. Breng op smaak met wat peper en eventueel nog citroensap en rasp. Schep in een schaalpje.

Maak met de bolle kant van een lepel een spiraal in de hummus. Garneer de basilicum hummus met sesamzaad, een sliertjes olijfolie, de achtergehouden kikkererwten en een basilicumblaadje.

Strooi de baharat over de naturel hummus, giet er dan een sliert olijfolie over en garneer met witte en eventueel zwarte sesamzaadjes.

Lekker op een broodje, de borrelplank of bij een Oosterse maaltijd als dip voor platbrood.