

HUMMUS

6 portioner 15 minuter

Ingredienser

800g kikärter (ca. 2 tetra)
0,5dl olivolja
1msk spad från saltorkade
tomater
2 vitlöksklyftor
2msk citronsaft
1,5tsk spiskummin
2msk hackad bladpersilja
1dl vatten
En nypa flingsalt
Svartpeppar

Gör så här

Skölj kikärtorna och lägg dem i en matberedare. Tillsätt olja, spad från saltorkade tomater, skalade vitlöksklyftor, citronsaft, spiskummin och persilja. Mixa allt.

Tillsätt vatten, lite i taget till dess att röran blir bredbar. Se till att inte ha för mycket åt gången.

Smaka av med flingsalt och svartpeppar.

