

Avokádós humusz chilivel

Hozzávalók 4 személyre:

400 g főtt csicseriborsó
1 db avokádó
1 ek. tahini
½ fej hagyma
1 gerezd fokhagyma
1 chili paprika
60 ml víz
60 ml olívaolaj
petrezselyem vagy koriander ízlés szerint
só, bors

1. Tedd a turmixgépbe az alaposan leöblített, főtt csicseriborsót.
2. Ezt követően add hozzá az feldarabolt vöröshagymát, kapargasd bele az avokádót és a többi hozzávalót.
3. Add hozzá a vizet és turmixold le. A víz hozzáadásával, lágyabb, krémesebb lesz a humusz állaga. Ha sűrűbb krémet szeretnél, akkor először kevesebb vizet adj hozzá, így adagolva könnyebben be tudod állítani a kívánt sűrűséget.
4. Az elkészült avokádós humuszt kóstold meg és állítsd be az ízeket.
5. Tálaláskor a tetejét díszítsd egy pár csepp olívaolajjal, citromkarikával, esetleg egy kis pirospaprikával, friss petrezselyemmel, vagy korianderlevéllel.