

Humusz házilag elkészítve

Hozzávalók 4 személyre:

400 g főtt csicseriborsó
60 ml olívaolaj
3 kk. tahini
1 gerezd fokhagyma
½ citrom leve
petrezselyem vagy koriander ízlés szerint
őrölt kömény
pirospaprika
só
kevés víz, ha krémesíteni szeretnéd

1. Tedd a turmixgépbe az alaposan leöblített, főtt csicseriborsót.
2. Ezt követően add hozzá a többi hozzávalót és fűszerezd ízlés szerint.
3. Turmixold le és adj hozzá kevés vizet, ha túl sűrűnek találnád vagy ha a gépednek nehézséget okozna a darálás.
4. Tálalás előtt kóstold meg az elkészült humuszt és állítsd be az ízvilágát.
5. Tálaláskor hintsd meg friss petrezselyemmel és olívaolajjal a krémet.