



Dip van peterselie en hummus

8 personen

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ★ 300 g kikkererwten, uit blik
- ★ ½ bosje platte peterselie
- ★ 2 teentjes knoflook
- ★ 1 el tahin
- ★ ½ tl gemalen komijn
- ★ 50 ml extra vierge olijfolie
- ★ zout
- ★ peper

MATERIAAL: blender of staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Pureer de kikkererwten met de blaadjes van de peterselie, de tenen geperste knoflook, tahin, gemalen komijn, en extra vierge olijfolie.
2. Voeg zout en peper naar smaak toe.
3. Schep in een schaaltje en maak af met een straaltje olijfolie en wat extra peterselieblaadjes.

Tip: Lekker met geroosterd pitabrood en rauwkost.

Bron: deliciousmagazine.nl

