

BORRELPLANK Paprika-hummus met regenboogwortel

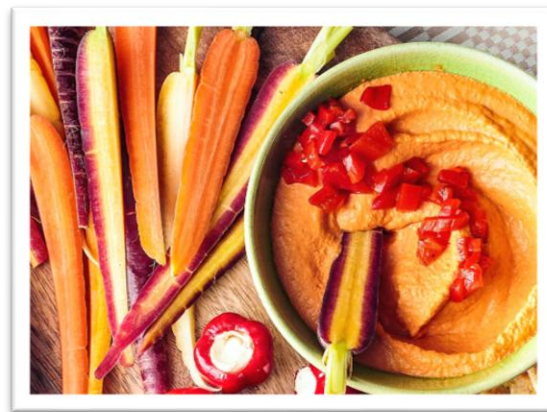


1 PORTIE = 6 PERSONEN

⌚ 30 + 40 + 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- ◆ 2 puntpaprika's
- ◆ 300 g regenboog wortelmix
- ◆ ½ citroen
- ◆ 400 g kikkererwten in blik
- ◆ 1 teen knoflook
- ◆ 60 g tahin
- ◆ 1 tl gemalen komijn



MATERIAAL: bakplaat met bakpapier, vershoudfolie, keukenmachine

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 220 °C.
2. Verdeel de paprika's over een met bakpapier beklede bakplaat en rooster ze 30-40 minuten tot het vel zwartgeblakerd is.
3. Keer halverwege om.
4. Haal de paprika's uit de oven, doe in een hittebestendige kom en dek af met vershoudfolie.
5. Laat ze 30 minuten afkoelen en verwijder het zwarte vel.
6. Trek de steelaanzet met de zaadjes die eraan vastzitten uit de paprika's.
7. Maak ondertussen de wortels schoon en snijd in de lengte doormidden.
8. Snijd dikkere wortels in kwarten.
9. Boen de citroen schoon, rasp de gele schil en pers de vrucht uit.
10. Giet de kikkererwten af, maar vang 20 ml vocht op.
11. Doe $\frac{3}{4}$ geroosterde paprika, de kikkererwten, knoflook, tahin, het citroensap en de gemalen komijn in de keukenmachine en maal tot een gladde hummus.
12. Voeg eventueel wat van het kikkererwtenvocht toe als de hummus te dik is.
13. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
14. Snijd de rest van de geroosterde paprika grof.
15. Schep de hummus in een kom, verdeel de rest van de geroosterde paprika erover en serveer met de regenboogwortel.

Eet smakelijk!

TIP: Dit gerecht is 1 dag van tevoren te maken. Bewaar de wortel en hummus apart afgedekt in de koelkast.

TIP: Dit recept is onderdeel van een vegaplank. Maak je vegaplank compleet met een rodebietenfocaccia en gegrilde druiven met mozzarella en pistache.

BRON: ah.nl