VEGETARISK

Hummus ? extra god med tahinidressing

Kock: **Monika Österheim** Tid: **20 min** Portioner: **4**

20

Att doppa bröd i hummus är så himla gott. I somras lärde Rina mig hur man kan ta hummus till ytterligare en nivå. Hon gör en tahinidressing som hon breder ut över hummusen innan hon ringlar olivolja över, pudrar med cayennepeppar och avslutar med färska persiljeblad och oliver.

INGREDIENSER

1 brk kokta kikärter ? ca 400g (köpte saltå kvarns ekologiska)
0.5 dl citronjuice (ca 1 liten citron)
0.5 dl tahini (se recept hemgjord)
1 st hackad liten vitlöksklyfta
3 msk olivolja
1 tsk salt
0.5 tsk mald spiskummin
0.5 dl (riktmärke) vatten att späda med
1 nypa paprikapulver - frivilligt (jag tar gärna rökt paprikapulver)

1 bunt bladpersilja till dekoration
2 nypor cayennepeppar (försiktigt, är starkt)

GÖR SÅ HÄR

1. Mixa tahinin och citronsaft några minuter. Tahinin blir tjock av citronjuicen.

2. Tillsätt allt utom kikärterna och mixa ihop.

3. Tillsätt kikärterna i omgångar och fortsätt mixa. Tillsätt extra vatten om det behövs. Smaka av och korrigera.

4. Vid servering, bred ut hummusen på ett stort gemensamt fat eller på små individuella. Ringla olivolja över, pudra med cayennepeppar och dekorera med bladpersilja.

5. Vill du göra det extra gott (som jag lärde mig) gör du en tahinidressing så här (det som inte går åt håller i kylen):
Vispa ca 1 dl tahini med ett par msk citronsaft i en skål tills det blir tjockt.
Späd med vatten till krämig konsistens, som en tjock dressing (inte rinnig). Riv i en halv vitlöksklyfta. Salta lite. Tillsätt två nypor socker. Rör runt. Smaka av. Låt gärna mogna en stund.
Bred den tunt över hummusen. Avsluta sedan som ovan med olivolja, cayennepeppar, (ev oliver) och bladpersilja.
Späd med mer vatten och du får en tunnare god dressing till grönsaker och sallader. Här är mitt recept på hemgjord tahini.