

Ingrediënten voor 4 personen

165 gram kikkererwten \* 1 dl  
tahin \* 1 teentje knoflook \* 2  
eetlepels citroensap \* 1 theelepel  
olijfolie \* 1/2 theelepel  
parikapoeder \* zout \* peper.

**Tijd:** > 2 uur

**Keuken:** Turks

**Smaak:** Pittig

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Hummus (humus)

De traditionele versie van deze bekende puree smaakt heel anders de de kant en klare hummus. Verkoopt u supermarkt geen tahin, (sesampasta) ga dan naar een delicatessenzaak.

### Bereidingswijze

Laat de erwten en nacht weken, laat ze uitlekken en breng ze in een pan met ruim water aan de kook. Laat ze 2 1/2 uur pruttelen of tot ze gaar zijn. Stamp de erwten fijn. Voeg de rest van de ingredienten en peper en zout naar smaak toe, roer het geheel goed door elkaar en schep de puree in een schaal.

### Serveertips

Serveer er crackers of geroosterd brood bij.