

Humus

Eigengemaakte Turkse humus



Ingrediënten

Kikkererwten	100	gr
Ui	0,5	st
Dille	1	takje
Limoen	0,5	st
Suiker	1	snuffje
Zout	1	snuffje
Olijfolie	1	scheutje

Materialen

Staafmixer	1
Bekken	1

Bereidingswijze

Hak de ui en dille fijn.

Pureer de kikkererwten samen met het sap van de limoen, een scheutje olijfolie en de gehakte ui en dille fijn en roer het goed door elkaar.

Breng op smaak met suiker en zout.

Serveertip

Serveer is gezellige schaaltes!