



# Thermomix tapenade van broccoli en kikkererwten

## Ingrediënten

- 235 gr broccoli
- 1 teentje knoflook
- 6-7 blaadjes salie
- bokaal kikkererwten (netto 125 gr)
- 1 citroen
- 15 gr olijfolie
- 20 gr tahinpasta
- 33 g skyr of yoghurt (1 eetlepel)
- peper
- kruidenzout

[www.alleskunner.be](http://www.alleskunner.be)



## Instructies

- Stoom eerst de broccoli, voeg hiervoor in de mengbeker 400 gr warm water **7 min/varoma/snelheid 2**
- Was de broccoli, voeg de roosjes toe aan de varomaschaal
- Als varoma is bereikt of als de 7 min voorbij zijn, voeg de varomaschaal toe **10 min /varoma /snelheid 2**
- Haal uit laat afkoelen, verwijder het water, droog de mengbeker uit
- Voeg teentje knoflook + blaadjes salie toe **3sec/snelheid 8**, schraap naar beneden, opnieuw **3 sec/snelheid 8** schraap naar beneden
- voeg de kikkererwten (netto 125 gr) zonder water toe samen met sap van 1 citroen, 15 gr olijfolie, 20 gr tahinpasta, 33 gr skyr of yoghurt, de broccoli, kruidenzout en goed wat peper **5sec/snelheid 5**
- Schraap naar beneden **12 sec/snelheid 3** zet koud
- Serveer met toastje of wortel - komkommer - selder stickjes