



Thermomix Wortelhummus

Ingrediënten

- 1 knoflook teentje
- 3 wortelen (245 gr)
- 20 gr olijfolie
- 20 gr water
- 65 gr tahini
- 200 gr kikkererwten
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1 theelepel komijn
- 1/2 citroen (sap)
- Peper en (kruiden)zout



www.alleskunner.be

Instructies

- Voeg 1 teentje knoflook toe **3 sec/snelheid 8** schraap naar beneden
- 3 wortelen schillen in stukjes snijden voeg toe aan de mengbeker , **5 sec/snelheid 5**
- Schraap naar beneden voeg 20 gr water + 20 gr olijfolie toe **5 min/100 graden/snelheid 1,5**
- Voeg de 200 gr humus toe, 1tl komijn, 65gr tahini, 1 tl paprikapoeder, peper, kruidenzout sluit het deksel met het maatbekertje en pers de 1/2 citroen uit, verwijder de pitjes op het deksel **20 sec/ snelheid 7**
- Proef kruid eventueel bij