

EENVOUDIGE LINZENHUMMUS

Vorbereidingstijd: 5 minuten | Totale tijd: 15 minuten | Porties: 10

Ingrediënten:

- 60 ml citroensap
- 10 gr knoflook, grof gehakt
- 1 ½ theelepel zout
- 120 gr Tahin
- 60 ml ijswater
- 500 gr hele rode linzen, goed gekookt en uitgelekt
- 1 tl komijn
- 2 eetlepels (koolzaad) olie

Bereiding:

1. Mix de citroensap, knoflook en zout in een keukenmachine tot de knoflook zeer fijn gehakt is. Laat het mengsel ongeveer 10 minuten of langer rusten om de knoflooksmak te verzachten.
2. Voeg Tahin toe en mix tot het dik en romig is.
3. Voeg indien nodig water toe om de consistentie aan te passen.
4. Voeg de linzen, komijn en de olie gelijkmatig toe aan het mengsel. Mix tot een gladde massa en breng op smaak met citroensap, zout of water.