

A top-down photograph of a green ceramic bowl filled with creamy lentil hummus. The hummus is garnished with a drizzle of yellow olive oil and several whole brown lentils. The bowl sits on a rustic wooden platter, which also holds several triangular pieces of golden-brown pita bread. The background is a dark, textured surface.

EENVOUDIGE LINZENHUMMUS

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

Ingrediënten:

- 60 ml citroensap
- 10 g knoflook, grof gehakt
- 1 ½ theelepel zout
- 120 g Tahin
- (ijs) water
- 500 g hele rode linzen, goed gekookt en uitgelekt
- 1 tl komijn
- 2 el (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.