

HUMMUS MED RØDBETE

Ha rødbetene og kikertene sammen i en foodprosessor. Tilsett hvitløk, tahini, spisskummen og olivenolje og kjør sammen til en litt glatt masse. Smak til med sitron, salt og pepper.

Pynt med et dryss ristede pinjekjerner og litt olivenolje.

Tips:

Servér gjerne med et godt brød til.

Ønskes en tykkere hummus, tilsettes flere kikerter.

INGREDIENSER

600 g Norrek kikerter EPD: 2253227

200 g Norrek rødbeter EPD: 5129267

0,5 stk Sitron

20 g Norrek hvitløk, hakket EPD: 4798096

1,25 ss Tahini

0,5 ts Spisskummen

1 ss Pinjekjerner ristede