

HUMMUS VAN ZWARTE OLIJVEN EN ZONGEDROOGDE TOMATEN

diverse



Ingrediënten

- 1 teentje knoflook
- 1 blik kikkererwten, uitgelekt
- 15 zwarte olijven, plus 2 eetlepels vocht van de olijven óf een paar goede stukken zongedroogde tomaten
- 1 eetlepel citroensap
- ½ theelepel zout
- 1 eetlepel tahin (hoeft niet per se, maar hoort wel in een traditionele hummus)
- 50 milliliter olijfolie, of meer indien nodig

Bron: Veganchallenge.nl

Bereiding

- Doe de knoflook in de keukenmachine en pureer.
- Voeg de kikkererwten toe en maal tot een fijne massa.
- Voeg het vocht van de olijven, citroensap, tahin en zout toe en pureer.
- Giet voorzichtig de olijf/tomatenolie erbij (liefst terwijl je pureert) tot het een lekkere smeuge structuur heeft.
- Voeg tenslotte de olijven/tomaten toe en maal alles heel kort, zodat er nog wel wat grovere stukjes olijf/tomaat in zitten.

