

## **BIETEN HUMMUS**



### **Ingrediënten:**

3 rauwe bieten, schoongemaakt (ca. 200 gr.)  
1 limoen  
2 teentjes knoflook  
250 gr. Kikkererwten, uit pot  
2 el extra vierge olijfolie  
3 el tahin (sesamzaadpasta)  
Handje basilicumblaadjes  
1 tl komijnpoeder  
½ tl cayennepeper  
2 tl korianderpoeder (ketoembar)  
1 tl zwarte peper  
Snufje zout

### **Bereiding:**

Kook de bieten in ca. 60 min. Gaar en laat ze afkoelen. Pers daarna de limoen uit en snij de knoflook en bietjes in kleine stukjes. Doe ze samen met de kikkererwten en de andere ingrediënten in de blender of keukenmachine. Mix tot een glad rood-roze mengsel en breng het op smaak met wat zeezout