

# RECEPT HUMMUS VAN POMPOEN

PREP  
10 minuten  
KOKEN  
40 minuten  
TOTAAL  
50 minuten



Aantal personen: 1 bakje

## INGREDIËNTEN

- halve pompoen
- 3 eetlepels tahin
- ½ theelepel zout
- 1 theelepel komijn
- 1 theelepel kaneel
- 1 teentje knoflook
- sap van halve citroen
- 8 eetlepels water
- peper naar smaak

## INSTRUCTIES

1. Verwarm de oven voor op 200 graden
2. Rooster de halve pompoen voor circa 40 minuten in de oven. (In zijn geheel of in 4 stukken)
3. Haal de schil eraf en doe de pompoen samen met de overige ingrediënten in de keukenmachine of mix met een staafmixer.
4. Is je hummus nog te dik dan kun je er wat extra water aan toevoegen tot het de juiste structuur heeft.