

Hummus

Ingredienser til en god skål:

- 100 gram tørka kikerter
- Vann til utvanning
- 2 teskjeer natron
- 50 gram tahini (smak til)
- 1 centiliter sitronsaft (smak til)
- Hvitløk (smak til)
- Salt
- Paprikapulver til pynt
- Olivenolje til pynt

Framgangsmåte:

Ha kikertene i en skål, og hell vann over. Du trenger cirka dobbelt så mye vann som kikerter. Ha i en teskje med natron. La det ligge en del timer, helst over natten.

Hell vannet av kikertene, og ha dem over i en gryte. Nok en gang tilsetter du dobbel mengde vann, samt en teskje natron. La det småkoke til kikertene er skikkelig myke. Koketiden kommer an på hvor lenge de lå i bløt, maks trenger du 2-3 timer. Sil kikertene, ta vare på vannet.

Ha kikerter i en kjøkkenmaskin sammen med resten av ingrediensene. Prøv deg bare fram med hvitløksmengden. Jeg pleier å bruke 2 eller 3 fedd. Sett på maskinen, og la det gå et par minutter, til du har en helt jevn masse. Spe på med kokevann og kjør igjen. Hummusen skal være veldig myk, men ikke miste fasongen.

Til pynt kan det være fint å drysse litt paprikapulver over, eller å helle litt god olivenolje på. kald.