

Hummus

Ingredienser:

KIKÄRTER, KOKADE	700 GR	CITRONJUICE	80 GR
SESAMOLJA	300 ML	PAPRIKA, PEPPAR	EFTER SMAK
SALT	EFTER SMAK		
VITLÖK	20 GR		

								
Ingredienser		Vikt	Aktion	Temperatur °C	Varvtal v/m	Tid minuter	Lock	Övrigt
1	Kikärter	700 gr	Tillsätt	–	3,500	Mixa till puré	Öppet	
	Vitlök	20 gr						
	Citron	80 gr						
	Paprika	Efter smak						
	Peppar	Efter smak						
2	Sesamolja	300 ml	Tillsätt	–	2,500	50 sek	Öppet	Smaka av och krydda



KÖKSMÄSTARENS TIPS

Väg av 150 gr av hummusen och tillsätt 40 gr äggula. Blanda samman och häll upp i en ugnssäker form. Grädda i ugnen i cirka 6 minuter. Skär upp hummuskakorna och servera som ett tillbehör till måltiden.