

Pikáns hummusz recept

hozzávalók / 4 adag

- 40 dkg [csicseriborsó konzerv](#) (tisztán mérve)
- 1 citromból nyert [citromlé](#)
- 2 gerezd [fokhagyma](#) (zúzott)
- 2 ek [olívaolaj](#)
- 2 teáskanál [tahini](#) (szezámkrem)
- 1 teáskanál [római kömény](#)
- 1 teáskanál [koriander](#)
- [só](#) ízlés szerint
- [bors](#) ízlés szerint

elkészítés

1. Egy mozsárban megőröljük a római köményt, koriandert. A csicseriborsót leszűrjük és vízzel leöblítjük.
2. Egy magasabb falú tálba rakjuk a csicseriborsót, citromlevet, tahinit, olívaolajat, fokhagymát, sót, borsot, 2 mokkáskanálnyi az őrölt fűszerkeverékből (ízlés szerint) és egy kevés vizet, majd egy botmixerrel pürésítjük.
3. A fűszerezést mindenki saját ízlése szerint állítsa be, majd lefedve hidegre tesszük, hogy az ízek jól összeérjenek.