

HUMUS

1. ½ kg kikærter blødes ud i rigeligt vand i 12-16 timer
2. Koges i 1½ time uden krydderier
3. Vandet hældes fra
4. Evt. "mørke" kikærter pilles fra
5. Lad evt. ærterne køle lidt af

Køres igennem en kødhakker, moses, blendes el.lign. så det minder om revet parmasanost.

Der tilsættes:

- 7 spsk. Tahini (fås bl.a. hos indvandrers-grønthandlerne)
- 6 store fed hvidløg
- Olie efter behag (lidt af gangen, så den bliver tilpas lind)
- Saften fra 3 hele citroner (man kan også sagtens bruge "plastic-citronsaft")
- Salt efter smag og behag

Røres godt sammen !!

Konsistensen kan varieres, om man ønsker den mere eller mindre "lind". Det kan gøres med olien og/eller citronsaft.

Serveres på flad "skål" med lidt mynte-pynt på toppen og olie rundt i kanten.

Kan fryses !

Opskriften kommer fra Søren Noah :-)

