**Hummus**

Nodig

300 gram gedroogde kikkererwten, geweekt

Zakje bakpoeder

Zout

citroensap

Goede olijfolie

Pul biber

Optioneel: tahin

*Kruiden naar keuze zoals:*

komijnpoeder

paprikapoeder

hot paprikapoeder

kerrie

ras el hanout

chilipoeder

Bereiding:

Spoel de kikkererwten een dag eerder af in een vergiet en zet ze daarna in ruim water met het bakpoeder en zout in de week. Kook dit vervolgens gaar (minimaal anderhalf uur). Giet ze af (en vang een beetje kookwater op), doe ze in een schaal samen met wat citroensap en zet de blender erop. Voeg vervolgens de tahin (indien gewenst) en kruiden naar smaak toe en blender nogmaals. Mocht het te dik zijn dan kun je de hummus iets dunnen maken met het kookvocht. Garneer voor het opdienen met een scheut goede olijfolie eroverheen en wat pul biber.