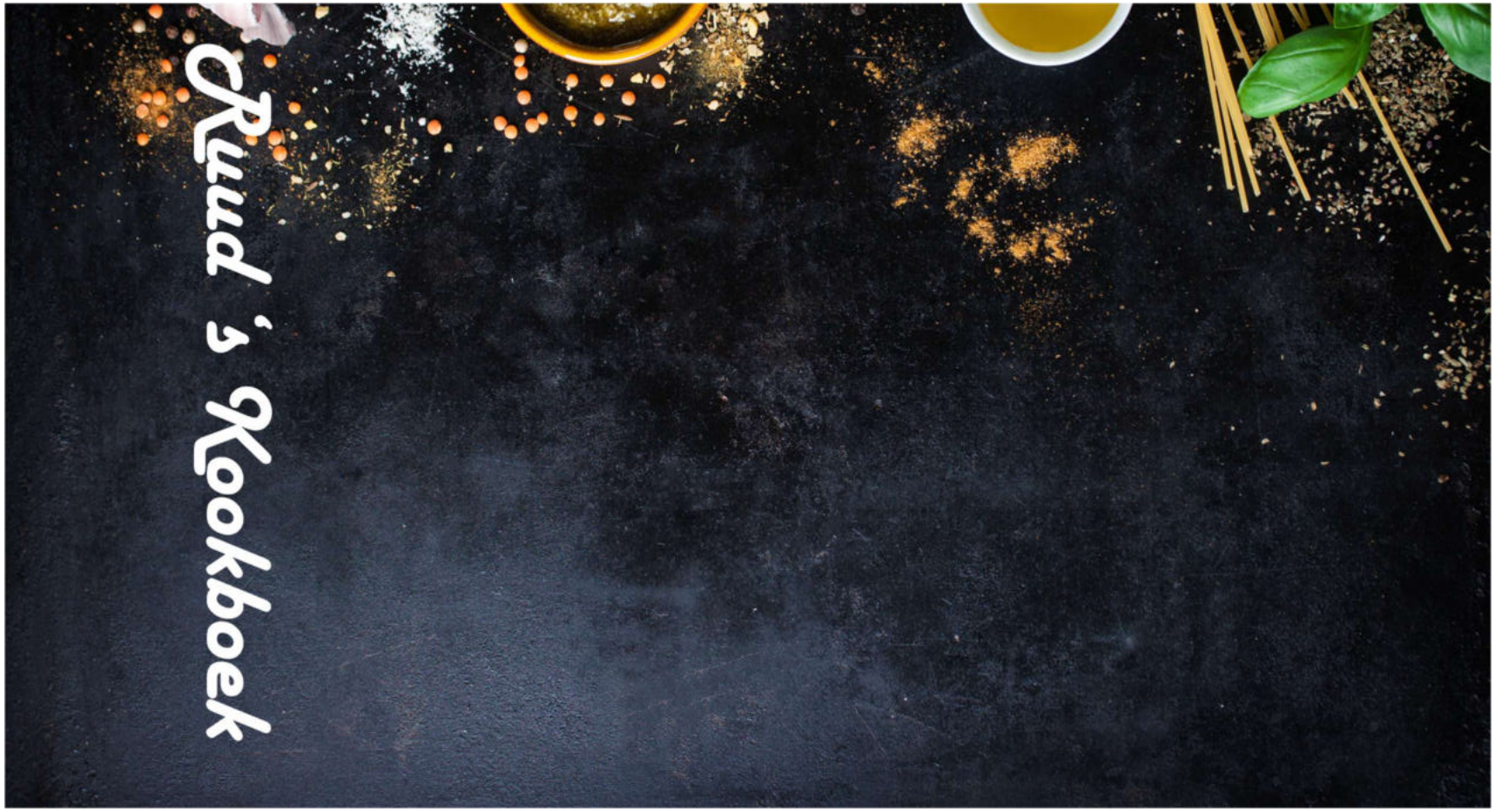


Hummusrecepten II v0.2

Inhoudsopgave.

Basisrecept - hummus II. 3
Hummus I (kikkererwtenpasta). 4
Gebruikte afkortingen (v2.6). 5

Basisrecept - hummus II.



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: 4
Sterren: *
Bron: De Roze Poort

Ingrediënten

200 g erwten, kikker-
1 tn knoflook
1 snf komijn
- olie, olijf-
- paprikapoeder
- peper, versgemalen
1 el sap, citroen-
1½ el tahin (sesam-pasta)
- zout

Bereiding.

Laat de kikkererwten uitlekken en doe ze in een keukenmachine (bewaar er een paar voor de garnering).
Voeg de rest van de ingrediënten toe en pureer dit fijn.
Voeg evt. een beetje extra olijfolie toe om het mengsel iets smeuïger te maken.
Proef of er nog extra kruiden bij moeten.
Doe de hummus in een schaaltje en leg er de paar overgebleven kikkererwten op.
Besprenkel het met olijfolie en strooi er een snuf paprikapoeder over.

Tip:

Bewaar de hummus in een goed afgesloten bakje in de koelkast.

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Hummus I (kikkererwtenpasta).



Menugang: Bijgerecht
Keuken: -
Personen: -
Sterren: *
Bron: Astrid Veltkamp

Ingrediënten:

1 citroen, sap van
2 bl kikkererwten
2-3 tn knoflook
½ tl komijn, gemalen
- olie, olijf-
- paprikapoeder
- pijnboompitjes
1 dl tahin (sesampasta)
1 tl zout
- (evt. wat kookvocht)

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Giet de kikkererwten af en pureer ze met de knoflook, het zout, de komijn, de tahin en het citroensap (en evt. wat kookvocht).
Schep het mengsel op een bord, besprenkel het met olijfolie en bestrooi het met paprikapoeder en pijnboompitjes.

Tip:

Geef er gebakken pitabroodjes bij en een salade van gehakte rode en groene paprika, tomaat, olijven, wat rozemarijn, tijm, zout en olijfolie.

Gebruikte afkortingen (v2.6).



v2.6

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgls	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brd	Bord
brgls	Borrelglas
bs	Bosje
bdl	Bundel
cgls	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
dp	Dopje
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= ½ kol)
fls	Fles
flj	Flesje
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gfl	Grote fles
gkp	Grote kop
gls	Glas (150 ml)
grl	Groentelepel
gzk	Grote zak
hoh	Half-om-half
hv	Handvol
jgls	Jeneverglas
kbk	Klein bakje
kbl	Klein blik
kbs	Klein bosje
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kropje
kl	Kleine
klnj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje



v2.6

Afkorting	Betekenis
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
krp	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
mbl	Miniblikje
ms	Maatschepje
p.p.	Per persoon
par	Partje
pk	Pak
pkj	Pakje
pkt	Pakket
pl	Plak
plj	Plukje
ppj	Pijpje
prt	Portie
pt	Pot
ptj	Potje
rl	Rol
rp	Reep
sch	Scheutje
schf	Schijfje
schl	Schaaltje (150 g)
scht	Scheut
sl	Soeplepel
slg	Slagen
spr	Sprietje
stf	Staafje
stj	Stuk(je)
stk	Stokje
stl	Stengel
strk	Struik
strnk	Stronk
sn	Snee
snf	Snuifje
st	Stuk(s)
tb	Tablet
tf	Toefje
tk	Takje
tl	Theelepel
tn	Teentje
trs	Tros
trsj	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Voorbereidingstijd
wgls	Wijnglas
zk	Zak(je)


Compressed by
PDF24
https://ruudskookboek.nl