

# Houmous dip



Recept voor 3 à 4 personen • Bereidingstijd: ± 15 min

Combineer de Granoliva Houmous original met olijfolie, Baharat kruiden, pistachenoten, platte peterselie en geroosterde kikkererwten en je hebt zo een heerlijk sharing gerecht klaar! Werk af met Libanees brood.

## Presentatie

- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Mix de kikkererwten met Ras el Hannout en olijfolie en rooster gedurende 5 à 10 min in de voorverwarmde oven (180°C).
- Verdeel de Granoliva Houmous original op een bordje en besprenkel met olijfolie.
- Verdeel de geroosterde kikkererwten over de houmous.
- Bestrooi het geheel met de Baharat kruiden en fleur de sel.
- Verdeel vervolgens de pistachenoten en de peterselie over het geheel en werk af met de citroen zeste.
- Bak het Libanees brood 2 - 3 min in de oven. Het moet warm zijn, niet krokant.

Klaar om te sharen!

\*Deze foodcost werd berekend op basis van de actuele marktprijzen en aankoop adviesprijzen tijdens de receptbereiding in juni 2023.



# Granoliva

Benieuwd naar nog meer inspiratie?  
[www.granoliva.com](http://www.granoliva.com)

## Ingrediënten

Granoliva producten:

- 175 g Houmous original  
400g • 800g • 1,2kg

Overige ingrediënten:

- 70g Geroosterde kikkererwten
  - 1000g Kikkererwten uit blik
  - 80ml Olijfolie
  - 20g Ras el Hannout
- 2g Baharat
- 15st Pistachenoten
- 1/2 Citroenzeste
- 2st Libanees brood
- 3g Peterselie
- 1g Fleur de sel
- 30ml Olijfolie

Foodcost\*  
0,83 € p/p

