



HUMMUS | GEGRILDE GROENTE

Ingrediënten:

1 blik kikkererwten
5 el tahini
1 citroen
1 tl komijn
1 el olijfolie
1 teen knoflook
1 paprika
½ courgette
1 rode ui
30 gr pijnboompitten
EldurApi dessert injectiekruiden

Benodigdheden:

Shichirin
Binchotan
Teppanyaki plaat
tweezer
Blender/keukenmachine

VOORBEREIDING

Steek een gemiddelde hoeveelheid Binchotan aan, zet de schuiven van de Shichirin voor twee derde open en laat goed op temperatuur komen. Plaats de Teppanyaki plaat op de Shichirin.

BEREIDING

Snijd de paprika, courgette en rode ui in grote stukken. Voeg een scheutje olijfolie toe en masseer de groente in. Leg de groente op de plaat en grill voor 15 minuten. Wanneer de groentes mooi geroosterd zijn, zijn ze klaar.

Ondertussen begin je met de hummus. Giet de kikkererwten af en voeg toe aan de blender samen met de tahini, de komijn en de knoflook. Voeg de rasp van de citroen toe en knijp de helft van de citroen uit boven de kikkererwten. Blend tot een gladde puree. Voeg eventueel een scheutje water of olie toe als de hummus wat droog is. Voeg zout, peper en dessert kruiden toe naar smaak.

Kamado set up:
Directe hitte

Serveer de gegrilde groente op de hummus en maak af met de pijnboompitten.