

# Broodjes



voor ± 2-3 personen



## **BROODJE HUMMUS MET BIESLOOK EN PETERSELIE**

4 sneetjes volkorenbrood (EVI brood)

400 gr kikkererwten

1 theelepel tahin

1 citroen

wat verse bieslook

wat verse peterselie

1 theelepel biologische olijfolie

vers gemalen peper en zout

## **BEREIDING**

Snij de citroen door midden en knijp wat citroensap uit in een kom. Voeg daarna kikkererwten, de tahin en de olijfolie toe. Pureer met een staafmixer alles fijn en ga net zolang door tot het een romig geheel is. Maak de hummus op smaak met wat vers gemalen peper en zout. Zet het even aan de kant. Snij nu de verse bieslook en peterselie fijn en zet dit ook even aan de kant. Pak het volkoren brood en smeer de hummus op het brood. Maak het af met de fijn gesneden bieslook en de peterselie.