



NAAN MET HUMMUS EN GEGRILDE GROENE ASPERGES

NODIG (4 STUKS)

- 4 Mini naan of 2 gewone door de helft
- 20 groen asperges
- Rucola
- pijnboompitten.
- 8 tomaatjes
-
- HUMMUS
- 00 gram Kikkererwten, uitgelekt
- 2 tenen knoflook
- sap van halve citroen
- 2 el tahin
- 1 el Komijn
- 1 el gerookte paprikapoeder
- olijfolie
- water
- Peper en zout

DOEN

1. Grill de asperges gaar. Maak de hummus: doe de kikkererwten, knoflook, citroensap, tahin, olijfolie, komijn, paprikapoeder, peper en zout in de keukenmachine en mix tot een pasta. Voeg water en/of olie toe om het extra smeüiger te maken.
2. Doe naan in de broodrooster. Smeer vervolgens de hummus over de naan. Verdeel de rucola en de asperges en garneer met pijnboompitten en stukjes tomaat.

Smakelijk



WWW.BONAPETIT.NU