KIKKOMAN

Hummus-dip med sojasauce

Samlet tid **10 min.** **10 min.** Arbejdstid

Næringsindhold:
833 kJ / 199 kcal

Fedt: **14,3 g** Protein: **4,4 g**
Kulhydrater: **11,3 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

1	fed hvidløg
2 spsk.	tahin (eller ristet sesam)
200 g	kikærter (kogt/fra dåse)
8 spsk.	kogevand eller lage fra kikærterne
4 spsk.	olivenolie
2 spsk.	citronsaft
5,5 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
1 spsk.	sukker
1 tsk.	paprikapulver
	Evt. 1 tsk. kommen efter smag og behag

Til garnering:

Olivenolie
Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
Koriander
Paprikapulver

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Pil hvidløget, skær det i halve, skær stokken i midten fra, og hak hvidløget groft.

Step 2

Blend hvidløget sammen med resten af ingredienserne i en foodprocessor.

Step 3

Servér dippen dryppet med olivenolie og sojasauce og drysset med koriander og paprikapulver.