

RODEBIETENSPREAD



Ingrediënten (voor 12 porties):

- 100 g gekookte kikkererwten
- 200 g rode bieten
- 50 g gepelde walnoten
- 2 el balsamico-azijn
- mini geitenkaasbolletjes
- raketsla

Bereidingswijze:

- Schil de rode bieten, snij ze in stukjes en kook ze in 15 minuten gaar.
- Giet de helft van het kookwater af in een kom en bewaar dit.
- Spoel de kikkererwten af en voeg ze bij de gekookte rode bieten.
- Hak de walnoten grof en voeg ze eveneens toe.
- Voeg vervolgens de balsamico-azijn toe en mix het geheel tot een gladde massa.
- Smeer de rodebietenhummus op een sneetje brood en werk af met enkele mini-geitenkaasbolletjes en enkele blaadjes raketsla.