

Hummus

6 dl kokta kikärter
2-4 pressade vitlösklyftor
1 dl tahini (sesamfröpasta)
1-2 citroner
1-2 msk olivolja
ca 10 nymortlade svartpepparkorn
1 tsk salt
kokvatten

Skölj och blötlägg 3 dl torkade kikärter i 10-12 timmar. Skölj igen efter blötläggningsen. Koka upp 1-2 liter vatten i en rymlig kastrull, lägg i de blötlagda kikärterna en tsk salt och några droppar olivolja. Koka upp igen, sänk sedan värmen till sjudande och skumma några gånger, rör om då och då och koka kikärterna tills de blivit mjuka = ca 50-60 min. Samla upp kikärtorna i ett durkslag och spara också kokvattnet.

Häll ca 4 dl av de kokta kikärtorna i en matberedare med knivarna monterade, tillsätt också de pressade vitlösklyftor, tahini, svartpeppar, citronsaften, olivoljan och 1 dl kokvatten. Kör matberedaren en stund och kontrollera konsistensen, tillsätt mer kokvatten om det behövs. Tillsätt resterande kikärter och kör en stund till, tillsätt mer kokvatten lite i taget tills konsistensen är krämig och ganska lättflytande. Häll över en del i en skål som efter någon timme i kylan svalnat, blivit fastare i konsistensen och är färdig att serveras - resten i en eller flera mindre burkar som kan frysas och användas senare.