Hummus van geroosterde rode biet en kikkererwten

Ingredienten voor 4 Personen

1	Rode biet
1	Citroen
2 teentjes	Look
400 g	Kikkererwten
1 eetlepel	Komijn
2 theelepels	Sesampasta
	Zout
	Peper
4 eetlepels	Olijfolie

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 200°C.

2. Verwijder eventueel het lof van de rode biet en schrob schoon. Wikkel losjes in aluminiumfolie en rooster gedurende 50 minuten in de oven.

3. Pers ondertussen de helft van de citroen en rasp de schil tot een zeste. Snijd de knoflook fijn.

4. Pel de rode biet en snijd in grove stukken. Stop in de blender met de kikkererwten, het citroensap, de zeste, de knoflook, komijn, sesampasta, zout en peper en mix glad.

5. Druppel de olijfolie geleidelijk in de blender tijdens het mixen. Voeg eventueel wat water toe als de hummus te dik wordt.

6. Serveer met gesneden groenten, crackers of bij deze heerlijke Buddha Bowl. Je kunt de hummus tot een week lang in de koelkast bewaren!