

# KIKKERERWTEN- VENKELHUMMUS

**Van: Julie Lemlijn**

## Benodigheden

- 90 ml goede kwaliteit olijfolie
- 1 grote ui
- 1 grote venkelknol
- 2 tl venkelzaad
- 45 ml droge vermout of pernod
- 1 pot à 700 gr kikkererwten
- 40 ml citroensap
- 10 gr basilicumblaadjes



## Aan de slag

**Stap 1:** Schenk voor de kikkererwten-venkelhummus 60 ml van de olijfolie in een grote gapjespan en zet hem op laag vuur. Voeg de ui, venkel en ½ tl zout toe, en bak de groenten ca. 7 minuten, tot ze zacht worden.

**Stap 2:** Doe de knoflook en 1 ½ tl venkelzaad erbij, en bak alles nog 7-8 minuten, tot de groenten volledig zacht zijn en kleur krijgen.

**Stap 3:** Voeg de vermout of pernod toe – die verdampt snel – en ook de kikkererwten en ¼ tl zout. Bak alles nog 2-3 minuten, op halfhoog vuur, tot de kikkererwten goed zijn doorgewarmd. Doe de inhoud van de pan over in een keukenmachine. Voeg het citroensap en flink wat peper toe: ca. 1 tl.

**Stap 4:** Laat er terwijl de machine draait 1 eetlepel olijfolie in druppelen en mix alles tot een fijne puree.

**Stap 5:** Schep de puree op een serveerbord en garneer met basilicum, venkelgroen en het overgebleven venkelzaad. Sprenkel de overgebleven eetlepel olijfolie erover.