

## Wortel hummus



- 400 gram wortel
- 400 gram kikker erwten (voorgekookt)
- 25 gram sesam pasta
- 5 gram sambal badjak
- 2 tenen knoflook
- 5 gram vadouvan
- 50 ml olijfolie
- 35 gram (sushi)azijn
- Peper en zout naar smaak

Was de wortelen goed en snijd deze in stukken. Kook de wortel tot ze goed gaar zijn.

Als je kikker erwten uit blik gebruikt laat ze dan goed uit lekken en bewaar het vocht (het vocht heet aquafaba, dat kun je gebruiken voor het maken van veganistische meringues).

Gebruik je droge kikkerweten zorg dat ze goed geweekt en gekookt zijn.

Doe alle ingrediënten bij elkaar in de keukenmachine en draai dit fijn.

Dit kun je ook met een staafmixer doen, zorg er dan voor dat je een grote maatbeker hebt en begin dan eerst met de wortel en kikker erwten fijn maken. Voeg later de rest van de ingrediënten toe.