

Oppskrift fra:

Jerusalem, A cookbook, Yotam Ottolenghi og Sami Tamimi

Hummus

Hummusen er selvfølgelig umulig å unngå når man er i Jerusalem (og ellers i Israel og De palestinske områdene) og passer perfekt sammen med pitabrød. Dette er en historisk rett som muligens også er beskrevet i Bibelen. Som byen Jerusalem kan denne retten, i følge Ottolenghi, også røre ved folks politiske og nasjonalistiske følelser. Alle ønsker å gjøre historisk hevd på denne retten (sies det i boka).

Ingredienser:

250 g tørkede kikerter

1 ts Natron

1,5 l vann

270 g light tahini paste (klarte ikke å finne denne ingrediensen)

4 ts nypresset sitronjuice

4 hvitløksbåter

100 ml iskaldt vann

Salt

Fremgangsmåte:

Kvelden før hummusen skal lages, må kikertene ligge over natten i vann for å svulle. Ha i kikertene i en kasserolle og ha i det dobbelte volumet med vann. Dagen etter tappes vannet ut.

Sett på en kokeplate med høy varme og stek kikertene i 3 minutter sammen med natron. Hell i ny vann i kasserollen med kikerter. Volumet med vann skal dekke over kikertene. Kikertene kokes mellom 20-40 minutter.

Når kikertene er ferdig kokt skal de være møre og lette å mose. Tørk deretter kikertene og hell de over i en blender og mos dem. Ha i hvitløk, tahini paste, sitronjuice og salt i kikertemosen mens blenderen er i gang. Ha i tilslutt litt iskaldt vann slik at hummusen får en mer kremet konsistens. Overfør hummusen til en serveringsbolle og la den hvile i kjøleskapet i minimum 30 minutter før servering.