

Recette

Houmous à la betterave rouge

Rapide, simple et coloré

20 Min.

Temps de préparation



20 Min.

Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

QUANTITES

350 g de betteraves rouges cuites, en morceaux, dont 50 g en petits cubes, mis de côté **De saison**

1 boîte de pois chiches, env. 330 g, rincés, égouttés : 220 g

2 à 3 gousses d'ail, coupées grossièrement

2 à 3 cs de pâte de sésame

1 citron, zeste râpé, ½ jus

sel, poivre

2 cs d'huile d'olive

3 cs d'herbes mélangées, p. ex. estragon, persil, menthe, finement hachée

Voici comment faire

1 de 1

PRÉPARATION Réduire en purée les morceaux de betteraves rouges et tous les ingrédients jusqu'au et y compris le jus de citron, assaisonner. Servir l'houmous et le garnir avec les petits cubes de betteraves rouge mis de côté, l'huile et les herbes.