



# Pistasjhummus

På jakt etter en raffinert og original aperitiffidé? Oppdag vår silkemyk, kremete pistasjhummus med frisk og syrlig lime. Perfekt som dipp med fersk ristet brød eller grønnsaker.

🕒 10 min

🔪 Easy

## Instruksjoner

- 1 Skyll limen, riv skallet fint og press ut saften. Sett til side.
- 2 Skyll kikertene og kjør dem i blender med 80 g pistasjnøtter og pistasjolie.
- 3 Smak til med urtesalt, pepper og noen dråper limesaft.
- 4 Anrett hummusen i en bolle. Pynt med noen kikerter og pistasjnøtter, limeskall og et par dråper pistasjolie.
- 5 Server med ristet brød.



## Ingredienser

Porsjoner 4

**300 g** kokte kikerter

**100 g** ristede pistasjnøtter

**1 stk** lime

**1 dl** ristet pistasjolie

Urtesalt til salat pasta

Nykvernet sort pepper