

## GARLIC & HERB WEDGES MET HUMMUS EN



### Garlic & Herb Wedges met hummus en citroenmayonaise

#### Bereidingswijze

##### *Hummus*

1. Pureer in een foodprocessor de kikkererwten, knoflookpasta, olijfolie, citroensap, sesamzaadpasta - en eventueel wat kookvocht van de kikkererwten - tot een gladde massa.
2. Breng op smaak met versgemalen peper en zout.
3. Presenteer de hummus in een schaalje met wat sesamzaad erbovenop gestrooid.

##### *Citroenmayonaise*

1. Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn.
2. Pureer in een foodprocessor de mosterd, citroenrasp, citroensap en eidooier tot een gladde massa, voeg druppelsgewijs de olijfolie toe terwijl je blijft mengen.
3. Breng op smaak met peper en zout.

##### *Wedges*

1. Bak de wedges volgens de instructies op de verpakking.
2. Serveer de wedges op een mooie schaal of op een ruim bord samen met de sausjes.
3. Garneer de sausjes eventueel af met wat citroenzestes en verse kruiden.

#### Tip

Combineer de [Garlic & Herb Wedges](#) met [Extra gekruide aardappelpartjes](#) en gebatterde uienringen voor een afwisselend en landelijke hapjes schaal.

### Ingrediënten (10 personen)

1 kg [Garlic & Herb Wedges](#)

#### Hummus

- 150 g kikkererwten gekookt en uitgelekt (kookvocht bewaren)
- 1 tl knoflookpasta
- 2 el olijfolie
- citroensap van ½ citroen
- 2 el sesamzaadpasta (Tahin)
- peper, versgemalen
- zout
- 1 tl paprikapoeder

#### Citroenmayonaise

- 125 ml olijfolie, mild
- 1 tl mosterd, fijne
- 1 el citroensap van ½ citroen
- 1 eidooier
- peper (wit) & zout



**Je kunt zoveel meer met Aviko**