10 Μαΐου 2014

Χούμους από βάζο με μερακλίδικο κιμά

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Σκαρώνουμε στα γρήγορα μια σάλτσα κιμά για να συνοδεύσουμε το χούμους που έχουμε στο ντουλάπι!

Υλικά

- 40 ml ελαιόλαδο
- 1 κρεμμύδι, σε ψιλά καρέ
- 2 κουτ. σούπας κουκουνάρια
- 170 γρ. κιμά μοσχαρίσιο (οι μερακλήδες μπορούν να βάλουν αρνίσιο)
- αλατοπιπερώνουμε
- 1/2 κουτ. γλυκού κύμινο σε σκόνη (ή γλυκιά πάπρικα)
- 1 φλιτζάνι νερό
- 400 γρ. χούμους από βάζο (σε μεγάλα σούπερ μάρκετ ή χύμα σε παντοπωλεία)

Για το σερβίρισμα

- αραβικές πίτες

Μερίδες 2
Προετοιμασία 5΄ Μαγείρεμα 20΄

Συνταγή TINA WEBB

Φωτογραφίες ΓΙΩΡΓΟΣ ΔΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

ΔιαδικασίαΖεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε μια μικρή κατσαρόλα σε δυνατή φωτιά και σοτάρουμε το κρεμμύδι και τα κουκουνάρια για περίπου 2 λεπτά, να μαλακώσει ελαφρώς το κρεμμύδι και να καβουρντιστούν τα κουκουνάρια. Προσθέτουμε τον κιμά, μετριάζουμε τη φωτιά και σιγομαγειρεύουμε για περίπου 7 – 8 λεπτά, ανακατεύοντας μέχρι ο κιμάς να γίνει σπυρωτός και να ροδίσει.

Αλατοπιπερώνουμε, προσθέτουμε το κύμινο (ή τη γλυκιά πάπρικα) και το νερό και μαγειρεύουμε μέχρι να γίνει ο κιμάς και να σωθούν τα υγρά. Μοιράζουμε το χούμους σε δύο πιάτα, κάνουμε μια λακκούβα στο κέντρο και εκεί μοιράζουμε τον κιμά. Πασπαλίζουμε με λίγο ψιλοκομμένο δυόσμο και σερβίρουμε με ζεσταμένες αραβικές πίτες.

Πηγή: gastronomos.gr