

Χούμους καρότου

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



ΥΛΙΚΑ

- 5 καρότα καθαρισμένα
- 2 σκελίδες σκόρδου
- Αλάτι 1 κ.γ.
- 1/2 κ.σ. κύμινο
- 3 φύλλα βασιλικού αποξηραμένα
- 40 γρ. ταχίνι
- 2 κονσέρβες ρεβύθια
- 80 ml χυμό λεμόνι
- Χρόνος Προετοιμασίας
- 20΄
- Βαθμός Δυσκολίας
- Εύκολη

Βράζουμε σε μια κατσαρόλα με νερό τα καρότα μέχρι να μαλακώσουν.

Στραγγίζουμε τα ρεβύθια και τοποθετούμε όλα μας τα υλικά στον κάδο ενός μίξερ.

Επεξεργαζόμαστε καλά τα υλικά μας μέχρι να έχουμε μια λεία κρέμα.

Τοποθετούμε το χούμους σε ένα μπόλ και το βάζουμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 2 ώρες ώστε να αναμιχθούν καλύτερα τα αρώματα.

Μπορούμε να το διατηρήσουμε στο ψυγείο μέχρι και 2 εβδομάδες.

Πηγή: cookbox.gr