

# Hummus

Posted on **January 01,1970** by **hiulitscuisine**

Crema de cigrons. És un entrant típic de la [cuina Àrab/Nord-africana](#) com el [Mutabal o Baba Ghanoush](#).

## Ingredients:

(per a una festa)

- 500 g de cigrons
- 2 cullerades de tahini
- 1 dent d'all
- 1 culleradeta de pebre vermell dolç
- 1-2 culleradetes de comí en pols
- 2 culleradetes de suc de llimona
- sal (*al gust*)
- oli d'oliva

## Temps de preparació:

- 5 min

## Preparació:

1. Posar tots els ingredients (*cigrons, tahini, all, pebre vermell dolç, comí, suc de llimona i sal*) en un got de batedora i afegir oli d'oliva fins a cobrir.
2. Triturar fins a obtenir una puré sense grumolls.

## Presentació:

- Servir en un plat en forma de volcà, escampar una mica de pebre vermell dolç per damunt i tirar un raig d'oli d'oliva.
- Acompanyar amb pa de pita.

## Notes:

- Depenent de l'espessor desitjat, afegir més o menys oli d'oliva.
- També es pot triturar una mica de julivert fresc i escampar per damunt.

Posted in: [Cuina Àrab / Nord-africana](#), [Entrants](#), [Festa Vegana](#), [Receptes](#), [Salses](#) | Tagged: [All](#), [Cigrons](#), [Comí](#), [Oli D'oliva](#), [Pebre Vermell Dolç](#), [Suc De Llimona](#), [Tahini](#) | With 2 comments