**Pompoen Humus**

Benodigdheden:

* 200 gr pompoen
* 200 gr kikkererwten (uit blik)
* 1 teen knoflook
* Sap van een halve citroen
* Mespuntje chili
* 3 el tahini0
* 5 tl komijn
* Takje peterselie
* Olijfolie
* Peper en zout

Werkwijze:

Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius (hetelucht).

Snijd de pompoen in stukken. Ik gebruik een flespompoen, deze hoef je niet te schillen. Gebruik je een ander soort pompoen? Schil deze dan even van tevoren. Of gebruik voorgesneden blokjes pompoen, nog makkelijker.

Drizzle wat olijfolie over de pompoen en bestrooi met wat peper en zout. Rooster de pompoen 30 minuten in de oven.

Laat de pompoen afkoelen. Pureer de pompoen met de kikkererwten, de knoflook, het citroensap, de chili, tahini en de komijn glad in de kom van je keukenmachine.

Garneer de pompoenhummus met wat verse peterselie en chili. Heerlijk op een toast of stokbrood.