CARINA BRYDLINGS JULIGA HUMMUS MED SAFFRAN, APELSIN & CHILI

8 PORTIONER, 45 MIN



Ingredienser

600 g kokta kikärtor, avrunnen vikt
180 g ljus, slät tahini
½ g saffran
2 msk hett vatten
1 stor apelsin, finrivet skal och ½ dl pressad saft
3 msk pressad citron
1 liten vitlöksklyfta, finriven
½ tsk malen spiskummin
½ röd chili, urkärnad och finhackad
40 g is, gärna krossad
½–1 dl iskallt vatten
Ca 1 tsk salt

Topping

3 msk kallpressad rapsolja
½ röd chili, urkärnad och mycket tunt skivad
Finrivet skal av ½ apelsin
2 msk rostade pumpakärnor
1–2 msk crispy chili oil, efter smak
Flingsalt

ELITE HOTELS OF SWEDEN

CARINA BRYDLINGS JULIGA HUMMUS MED SAFFRAN, APELSIN & CHILI

8 PORTIONER, 45 MIN

Gör såhär:
1. Stöt saffranet lätt och blanda med 2 msk hett vatten. Låt dra i minst 10 minuter.

2. Skölj kikärtorna och lägg dem i en kastrull med vatten som täcker. Sjud i cirka 15–20 minuter, tills de enkelt kan mosas mellan fingrarna. Häll av och plocka bort lösa skal.

3. Mixa tahini, citron, apelsinsaft, vitlök, spiskummin, saffransvatten och salt i matberedare i cirka 1 minut. Skrapa ner från kanterna.
4. Tillsätt de fortfarande varma kikärtorna och chilin i tahinimixen. Mixa i ca 2 minuter. Tillsätt isen och fortsätt mixa i ytterligare 2–3 minuter, tills konsistensen är helt slät.

5. Justera konsistensen: tillsätt iskallt vatten lite i taget medan maskinen går. Hummusen ska vara mjuk och lätt att svepa ut med en sked, med toppar som långsamt sjunker tillbaka. Den blir fastare när den kyls.

6. Smaka av. Mixa ner det finrivna apelsinskalet på slutet. Smaksätt efter önskan med salt, citron och eventuellt mer chili. Apelsinen och saffranet ska vara tydliga, med en mild hetta i avslutningen.

7. Servera: Bred ut hummusen i en vid, grund skål och gör generösa svep med skeden. Ringla över lite rapsolja och skeda på färdig crispy chili oil, så att både oljan och de krispiga bitarna kommer med. Toppa med chili, apelsinskal, rostade pumpakärnor och lite flingsalt.

ELITE HOTELS
OF SWEDEN