

Hummus

4.666 gram

INGREDIENSER

3.000 g Kikærter
 600 g Ekstra Jomfru Oliven Olie
 600 g Citron Puré
 300 g Vand
 50 g Tahin
 50 g Læsø groft sydesalt
 25 g Urtehave Kommen stødt
 25 g Urtehave Gran hvidløg 1mm
 15 g Urtehavens Sort Peber knust
 15 g Cayenne peber stødt

Skyl kikærterne omhyggeligt. Kom alle ingredienser i en skål og blend dem grundigt. Hold lidt vand tilbage eller tilsæt ekstra efter behag.

Sweet potato dip

3.140 gram

INGREDIENSER

3.000 g Frossen Sweet Potato
 100 g Planteolie, vegetabilsk
 40 g Læsø groft sydesalt

Sweet potato lægges i kantplade og 50 g olie sprøjtes på sammen med 20 g salt. Bages i ca. 60 min på 170°C. Efter bagning blændes det hele med 20 g salt og 50 g olie.

Tip!

Tilsæt hvidløg eller chili i din sweet potato dip, for en lidt mere spicy smag

