



Stokbrood met kip, kruidenhummmus en radijzen



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

- 1 blik kikkererwten
- 1 handvol erwten (vers, kort geblancheerd)
- 2 eetlepels tahin (sesampasta)
- 1 scheutje olijfolie
- 1 teentje knoflook
- 1 scheutje citroensap
- 1 stuk stokbrood (artisanaal)
- peper en zout
- 3 plakjes kippen (gegrild)
- 2 radijzen (in plakjes)
- verse kruiden (bv. dille, basilicum)

Bereidingswijze

- 1.** Maak de kruidenhummus: mix in de keukenrobot (of gebruik een staafmixer en mixbeker) de uitgelekte kikkererwten, de erwten, de tahin, de olijfolie, de knoflook, het citroensap, peper en zout.
- 2.** Snij het stokbrood open en bestrijk de snijkanten met de kruidenhummus.
- 3.** Werk verder af met gegrilde kip, plakjes radijs en verse kruiden.
- 4.** Verpak in vetvrij papier en bind dicht met keukentouw.