

# Spicy mango hummus

## Ingrediënten

300 gram kikkererwten  
200 gram mango  
250 gram tahini  
4 theelepels citroensap  
25 gram spicy mango chutney  
1 theelepel olijfolie

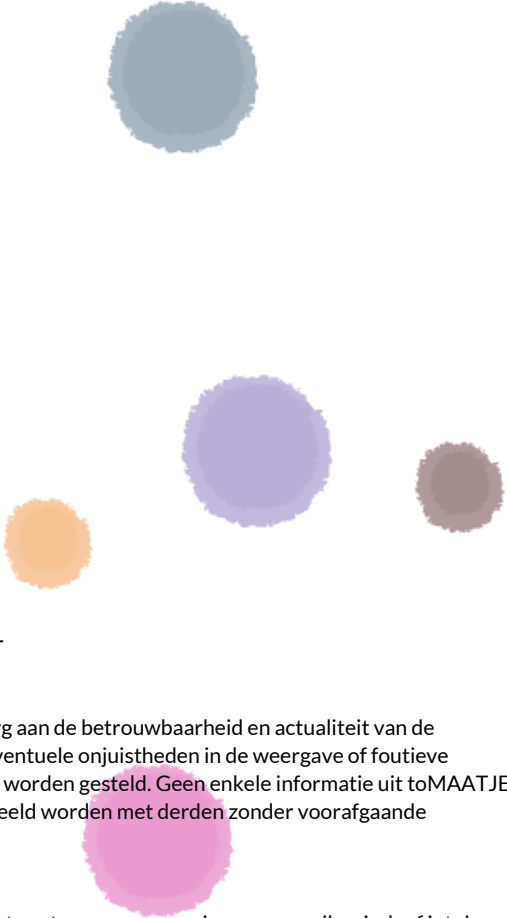


## Hoe maak je het?

Spoel de kikkererwten af onder koud stromend water. Pureer vervolgens alle ingrediënten met een staafmixer tot een gladde hummus

## TIP!

Heerlijk op een volkoren boterham of als dipje voor snackgroenten!



© 2020 Dream Support – toMAATJE – Disclaimer

#### Copyright |

Dream Support besteedt de grootst mogelijke zorg aan de betrouwbaarheid en actualiteit van de gepubliceerde recepten, kidstips en tools. Voor eventuele onjuistheden in de weergave of foutieve informatie, kan Dream Support niet aansprakelijk worden gesteld. Geen enkele informatie uit toMAATJE mag worden overgenomen, opgeslagen en/of gedeeld worden met derden zonder voorafgaande toestemming van Dream Support.

#### Verantwoordelijkheid |

Het is mogelijk dat in bepaalde recepten ingrediënten staan waar sommige mensen allergisch of intolerant voor zijn. Wanneer dit het geval is, adviseren wij om deze ingrediënten uit de recepten te vervangen door iets wat de betreffende persoon wel verdraagt. Dream Support kan niet aansprakelijk worden gesteld voor enige nadelige gevolgen die door het deelnemen van toMAATJE ontstaan.

#### Rechten |

Dream Support heeft haar uiterste best gedaan om de rechten van rechthebbenden te respecteren. Indien u van mening bent dat dit in uw geval niet zo is, neem dan contact op met Dream Support via [info@dreamsupport.nl](mailto:info@dreamsupport.nl)