

HUMUS

	<u>Ingredients</u>
400 grs	cigrons cuits
2 cull. postres	sèsam (o salsa Tahina)
1 cull. cafè	comí o matafaluga
50 ml	oli d'oliva verge extra
50 ml	aigua
unes gotes	suc de llimona
1 gra	all
punta	sal
punta	pebre vermell dolç

Elaboració:

- Torrar lleugerament el sèsam en una paella sense oli.
- Posar tots els ingredients al pot del pymer.
- Passar el pymer fins a tenir una salsa fina i suau.
- Traspasar a unes terrines per presentar a taula.

Nota: S'aostuma a fer servir bastonets de pastanaga, de pa, torradetes, etc per anar agafant l'humus.