

# Kålrotshummus på gråärta

RECEPT • 2 MINDRE SKÅLAR

## GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 180grader.
2. Skär bort skalet på kålroten och skär i stavar eller tärningar.
3. Ringla sedan på lite rapsolja, salta och rosta i ugnen i ca 20minuter tills kålroten är mjuk, låt svalna.
4. Häll av vatten eller spadet från gråärtorna.
5. Skala och riv vitlöken och pressa saften ur citronen.
6. Mixa sedan alla ingredienser i en matberedare/blender.

**Tips!** Tycker du hummusen är för torr, späd ut med lite vatten.

## INGREDIENSER

- 500 gram kokta gråärtor enligt instruktion eller färdigkokta på burk
- ½ rostad kålrot
- 3 msk rapsolja
- 2 klyftor vitlök riven
- Saften av i färsk citron
- Salt och peppar efter smak