



Sült tök babhumusszal

⌚ 45—50 Perc 

Elkészítés

- 1 Melegítsük elő a sütőt 200°C-ra. Béléljünk ki egy tepsit sütőpapírral. Vágjuk félbe a Hokkaido tököt, kanalazzuk ki a magokat, majd szeleteljük cikkekre. Tegyük egy tálba, locsoljuk meg az olajjal, szórjuk rá az édesburgonya fűszerkeveréket, és alaposan forgassuk össze. Rendezzük el a sütőtököt a tepsin, és süssük kb. 25 percig, amíg szépen megpirul. Ezután tegyük félre hűlni.
- 2 Közben készítsük el a hummuszt: a babot, a tahinit, az olívaolajat, a citromlevet, a fokhagymát, a sötét és a füstölt paprikát tegyük aprítógépbe vagy turmixgépbe, és turmixoljuk 1 percig. Ezután adjuk hozzá a jéghideg vizet, és turmixoljuk tovább, amíg a hummusz krémes és sima állagú nem lesz. Tegyük hűtőbe tárolásig.
- 3 Tálaláskor tegyük ki a hummuszt egy nagyobb tál vagy lapos tányér aljára, rendezzük rá a sült tökszeleteket, és szórjuk meg pirított tökmaggal.

Összetevők 6 fő részére

♦ = Kotányi Produkta

1 db	Hokkaido tök
1 ek	♦ Édesburgonya fűszersó
1 ek	Olaj
A hummuszhoz:	
240 g	Főtt fehér bab (konzerv, leöblítve)
1 ek	Tahini (szezámpaszta)
30 ml	Olívaolaj
	Fél citrom leve
1 gerezd	Fokhagyma
0.5 tk	♦ Himalája só
0.5 tk	♦ Paprika, füstölt
80 ml	Jéghideg víz
	Pirított tökmag a tálaláshoz

