

BRETZELS DIP HOUMOUS ET POIVRONS ROUGES

Temps de préparation : 15 min.

Nombre de personnes : 6 à 8 pers.

Difficulté : Facile

Ingrédients :

- 1 boîte de pois chiches (400g environ)
- 200 g de poivrons rouges rôtis
- 2 cuillères à soupe de tahini
- 1 gousse d'ail
- 3 cs d'huile d'olive
- Jus de 1 citron
- Bretzels Boehli -50% de sel
- Persil (ou herbe aromatique de votre choix)

Préparation :

1. Mixez les pois chiches avec les poivrons rouges rôtis, le tahini, l'ail, l'huile d'olive et le jus de citron.
2. Continuer de mixer jusqu'à l'obtention d'une préparation bien lisse, vous pouvez ajouter de l'eau si besoin pour ajuster la consistance.
3. Assaisonner avec les épices de votre choix et le persil haché, servez-les avec les Bretzels à tremper dedans.

Astuce : pour une texture plus crémeuse, ajoutez de l'huile d'olive ou de l'eau jusqu'à l'obtention de la texture souhaité

14 rue des Genêts, 67110 GUNDERSHOFFEN FRANCE
- boutique@boehli.fr - www.boehli-shop.fr