



Plantego'[®]

Hummus

8 tips



Plantego'



Plantego' Hummus Naturell

Plantego' Hummus er en serveringsklar, smaksrik og fyldig hummusbase som passer svært godt til både grønnsaks- og vegetarretter samt kjøtt og fisk.

Den egner seg godt i salater, i baguetter og på smørbrød istedet for f.eks kremost. Plantego' hummusen er vegansk. Vi har også gjort den ekstra allergivennlig da den er uten sesam, noe som ellers er mye brukt i hummus.

Plantego' Hummus naturell kan fint brukes som den er, gjerne med litt god olivenolje og et urtedryss, men den egner seg også godt til å blandes med andre ingredienser for enda flere spennende smaker.

Her finner du 8 forslag til inspirasjon, 7 av dem er kjempegode pluss en som er best. Hvilken det er? Det bestemmer du og din gode smak.



Plantego' Hummus Naturell

1 x 2,5 kg

EPDnr 5 425 376

Plantego'

Hummus Naturell med Ajvar, chiliflak & bladpersille



Ajvar

Ajvar er stort sett basert på syltet paprika og lages i forskjellige styrkegrader. Finn en som passer deg. Den vil passe godt sammen med hummusen uansett hvilken du velger.





Hummus Naturell med Chimichurri & Chiliflak



Chimichurri

Chimichurri er en kald saus med søramerikansk opphav. Vanlige ingredienser er grovhakket frisk bladpersille og oregano, hvitløk, olivenolje, eddik og chiliflakes.

Hummus Naturell med Salsa Verde & ristede mandler

Salsa Verde

Fritt oversatt er dette «grønn saus» som er basert på tomatillos, løk, jalapeno, lime og cilantro - enkelt mikset sammen.

OBS; Tomatillos, dvs grønne tomater, må kokes i forkant. Eller kjøp en ferdig Salsa Verde - det finnes mange varianter.





Hummus Naturell med Tahini, sesamfrø, granateple & bladpersille



Tahini

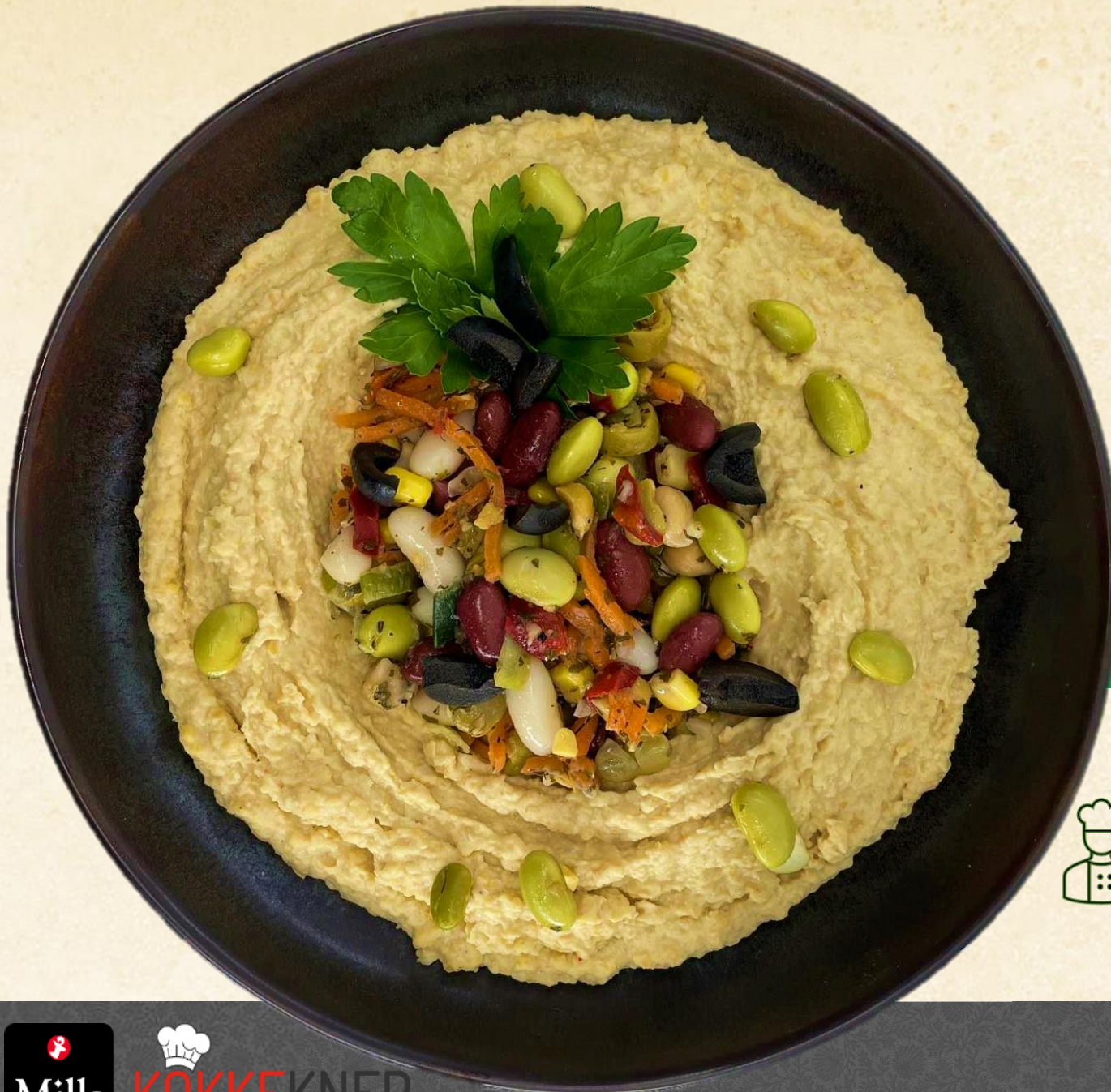
Tahini er en sesampasta og den er ofte en ingrediens i hummus. Plantego' Hummus er laget uten sesampasta for å unngå allergener. Her har vi bare hatt over litt Tahini på toppen sammen med syrlig granateple.

Hummus Naturell med sjampinjong & bladpersille

Topping med sopp

All type stekt sopp smaker godt som topping på Hummus. Fyller du på med en litt stekt løk eller sprøstekt bacon, kan dette bli en smårett i seg selv. Hakket bladpersille eller koriander frisker opp smak og utseende.





Hummus Naturell med bønnesalat og sorte oliven



Plantego Bønnesalat

Dette er en innholdsrik ferdig måltidssalat med bl.a bønner, paprika, gulrot og oliven i en smakfull dressing. Kombinert med hummusen utgjør det en fin siderett.

Hummus Naturell med ristede kikerter, nigellafrø, sitron- & limezest

Kikertet og nigellafrø

Rist hermetiske kikerter i en tørr stekepanne eller i stekeovnen.

Nigellafrø heter også løkfrø eller «jomfru i det grønne». De tilfører litt løksmak og passer godt sammen med sitron og lime.





Hummus Naturell med Delikat Salsa, sorte oliven, squash & loff

Tomatrøre

Bland inn litt daggammelt brød eller loff i Delikat Salsa. Det gjør at retten metter godt, salsaen blir litt mildere samt at brødet suger opp væsken fra tomatene. Med små biter av squash og hakket sort oliven er dette en fyldig dipp med mye smak, nesten en rett i seg selv.



Plantego'



Plantego' Hummus Naturell
1 x 2,5 kg
EPDnr 5 425 376

