

Dip de hummus con salsa de soja

Tiempo total **10 Mins.** **10 Mins.** Tiempo de preparación

Información nutricional (por porción)
833 kJ / 199 Kcal

Grasas: **14,3 g** Proteínas: **4,4 g**
Carbohidratos: **11,3 g**

INGREDIENTES

4 porciones

- 1** diente de ajo
- 2** de tahini
- cucharadas**
- 200 g** de garbanzos cocidos (o en conserva)
- 8** del líquido de cocción o
- cucharadas** de la conserva de los garbanzos
- 4** de aceite de oliva
- cucharadas**
- 2** de zumo de limón
- cucharadas**
- 5,5** Kikkoman Salsa de Soja
- cucharadas** naturalmente fermentada
- 1 cucharada** de azúcar
- 1** de pimentón en polvo
- cucharadita**
- 1** de comino, al gusto
- cucharadita**

Para condimentar:

- Aceite de oliva
- Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
- Cilantro
- Pimentón en polvo

PREPARACIÓN

Pasos 1

Pelar el ajo, partirlo por la mitad para retirar el germen y picarlo.

Pasos 2

Poner los demás ingredientes en una picadora y triturar.

Pasos 3

Al servir, regar el dip con salsa de soja y aceite de oliva, y espolvorear con cilantro y pimentón.