



## Kikärtsröra med Pepperballs och paprika

Kikärtsröra likt hummus smaksatt med Pepperballs, paprika och chili med en touch av lime. Passar utmärkt som dip till grönsaker eller som tillbehör på tacokvällen.

### Gör så här:

- Skölj av kikärtorna under kallt vatten i ett durkslag och låt dem rinna av.
- Skala och finhacka vitlöken.
- Mixa kikärtor med Pepperballs, chili, paprikak vitlök, limezezt. Smaka av med peppar och salt.
- Blanda i lite olja från pepperballsens till önskad konsistens.
- Servera med pitabröd.

### Ingredienser

1 förp kokta kikärtor (cirka 400g)  
2 tsk paprikapulver  
1 tsk chilipulver  
4 msk olja från Pepperballs. Välj vilken Pepperballs du önskar - finns 3 olika att välja mellan.  
2 vitlöksklyftor  
6-8 st Pepperballs  
Limesaft och lite riven zezt  
Salt och peppar efter tycke och smak



Pepperballs, färskostfyllda



Pepperballs



Pepperballs Chili-Orange