

צ'יפס חומוס



עם רוזמרין, שום וגבינת פרמזן. התוספת המושלמת לכל ארוחה.

רכיבים

- 455 גרם גרגרי חומוס יבש
- 660 מ"ל (2 כוסות) חלב 3.6% שומן
- 1 כפית עלי רוזמרין, קצוצים
- 1 שן שום, קלופה
- 60 גרם (1/2 כוס) גבינת פרמזן מגוררת
- 240 מ"ל (1 כוס) שמן זית

הוראות הכנה

הכנת קמח החומוס

1. מכניסים את גרגרי החומוס לתוך מיכל הויטמיקס וסוגרים את המכסה.
2. בוחרים מהירות משתנה 1
3. מפעילים את הבלנדר ומגבירים את המהירות בהדרגה עד למהירות הגבוהה ביותר, מפעילים למשך 30 שניות.
4. שמים בצד 1 כוס (150 גרם) מקמח החומוס שהכנתם עבור המתכון ואת השאר שומרים בכלי אטום.

הכנת הצ'יפס

1. בסיר בינוני מביאים את החלב, הרוזמרין והשום לרתיחה, מנמיכים את הלהבה ומבשלים למשך כ- 5 דקות.
2. טורפים פנימה את כוס קמח החומוס שהכנו ומגבירים את הלהבה בחזרה לחום בינוני-גבוה. מבשלים דקה או שתיים עד שהתערובת מתחילה להשתחרר מדפנות הסיר.
3. מכניסים את התערובת למיכל הויטמיקס, מוסיפים את הפרמזן וסוגרים את המכסה.
4. בוחרים מהירות משתנה 1.
5. מפעילים את הבלנדר ומגבירים את המהירות בהדרגה עד למהירות הגבוהה ביותר. מפעילים למשך 30 שניות.
6. מרפדים בניילון נצמד תבנית אפיייה מרובעת בגודל 20 ס"מ, הניילון צריך להיות בגודל כזה שיאפשר את קיפולו מעל התערובת ויכסה את תערובת החומוס.
7. מכניסים למקרר למשך שתיים עד שלוש שעות עד להתקשות.
8. מסירים את הניילון ומניחים על קרש חיתוך. פורסים לפרוסות באורך 5 ס"מ וברוחב של כ- 1.5 ס"מ.
9. יוצקים למחבת קטן את שמן הזית עד לגובה של כ- 1.5 ס"מ.

10. מחממים לחום בינוני-גבוה (180°C), מגלגלים את הצ'יפס בקמח החמוס שנותר ומטגנים בשמן את עד להזהבה.
11. מגישים מיד.

המלצת השף

לאחר הטיגון אפשר לפזר פרמזן טרי ורוזמרין קצוץ. דיפ מומלץ עבור הצ'יפס רוטב שום וצ'ילי מתוק ואיולי סרירצ'ה חריף.