Χούμους με φασόλια και καπνιστό αμύγδαλο

Υλικά:

- 250γρ μαυρομάτικα φασόλια μουλιασμένα σε νερό από την προηγούμενη μέρα
- 50γρ καρύδια
- 100γρ καπνιστά αμύγδαλα
- χυμό από 1 λεμόνι
- 1 κ.γ. αποξηραμένο κρεμμύδι
- αλάτι, πιπέρι
- πάπρικα γλυκιά
- 4 κ.σ. ταχίνι ολικής
- περίπου 100γρ ελαιόλαδο
- λίγο ψιλοκομμένο μαϊντανό, προαιρετικά

Εκτέλεση:

1. Βάζετε πρώτα στον επεξεργαστή τροφίμων τα φασόλια και χτυπάτε καλά να γίνουν κρέμα.
2. Αν χρειάζεται λίγο υγρό για να λιώσουν βάζετε το χυμό λεμονιού και ξαναχτυπάτε.
3. Προσθέτετε τα καρύδια, τα 50γρ των αμυγδάλων, το ταχίνι, το αλάτι και τα μυρωδικά και χτυπάτε ξανά.
4. Προσθέτετε λίγο λίγο ελαιόλαδο μέχρι να πετύχετε μία κρεμώδη υφή. Αν χρειαστεί προσθέτετε και λίγο νερό.
5. Στο τέλος προσθέτετε τα άλλα 50γρ αμύγδαλα αλλά αυτή τη φορά χτυπάτε λιγότερο ώστε να μείνουν κάποια κομμάτια εδώ κι εκεί.
6. Αν βάλετε μαϊντανό, προσθέστε τον στο τέλος ψιλοκομμένο και ανακατέψτε τον με ένα κουτάλι στο μείγμα.