

TEST AF FÆRDIGLAVET HUMMUS

HOLD DIG FRA HUMMUS PÅ DÅSE

Der blev ikke givet topkarakter, og hjemmelavet er altid bedst. Men der er god, færdiglavet hummus at få.

PETER KROGHOLM OG
THOMAS BORBERG (FOTO)

Hummus er ikke bare hummus. Der eksisterer givetvis lige så mange variationer, som der er husmødre i oprindelseslandene i Mellemøsten, og den velsmagende dip har endda sin helt egen rolle som konfliktmager mellem Libanon og Israel, der begge mener at være ophavsland til kikkertepureen.

Det har resulteret i en kappestrid på største portion hummus, hvor verdensrekorden ifølge 'Guinness Rekordbog' har været Libanons siden 2010, hvor kokken Ramzi Choueiri med hjælp fra cirka 300 studerende fra Al-Kafaat Uni-

versity i Beirut diskede op med ikke mindre end 10.452 kg hummus på en tallerken med en diameter på 7,17 meter.

Hvordan den smagte, melder historien ikke noget om, men for testens ene dommer ville det, at den var hjemmelavet, formentlig have givet pluspoint på forhånd.

»Jeg køber aldrig færdiglavet hummus. Jeg laver det altid selv. Det bliver bare bedre«, siger madblogger og -skribent Mira Arkin og understreger et tema, som er gennemgående for testen: Jo tættere på hjemmelavet, hummusen fremstår, jo højere scorer den på skalaen fra 1 til 6.

I toppen dækker »ikke så tosset« med klassisk dansk underspillethed over testens to topscorere, Deli Hummus og Sun Salat Hummus, der begge tager point for en cremet konsistens, som ifølge Mira Arkin er stort set umulig at opnå selv. Og havde Deli Hummus smagt bare en my bedre, ville testen faktisk have haft en enlig vinder.

På vej mod bunden runder vi kort en hummus, der lige så godt kunne have været en billig mayonnaise, men det er testens to dåseudgaver, Levevis Hummus Dip og Hummus Conserves Chtaura, der får klart den hårdeste medfart af begge dommere. Både konsistens, udseende og smag er den helt gal med, og sidstnævnte får faktisk den tvivlsomme ære at være historisk i Bente Larsens karriere som tester.

»Det er første gang, jeg har spyttet noget ud, når jeg har lavet test. Den smager af blendede, dårlige kogte kikærter på dåse. Og det er lige før, jeg tror, at lidt af dåsen er blendet med. Stakkels dem, der køber sådan en dåse, fordi de tænker, at nu vil de lige prøve hummus. De køber jo aldrig hummus igen. Det er synd for dem«, siger Bente Larsen, der er kok og lærer på Hotel- og Restaurant-skolen.

lordagstiv@pol.dk

Research: Benedikte Lundberg og
Nanna Claridge Foldschack



SUN SALAT HUMMUS

Pris: 12,95 kroner i Rema 1000
Vægt: 200 g
Kilopris: 64,75 kroner

Madskribent Mira Arkin: Den er meget fluffy og cremet. Det er en god konsistens, og smagen har et godt pift af syrlighed. Den smager af tahin. Den er dejlig fløjlsblød, og den smager godt. Den er faktisk ikke så tosset.

Kok Bente Larsen: Den er dejlig fløjlsblød, og den smager godt. Den er faktisk ikke så tosset.



DELI HUMMUS

Pris: 21,95 kroner i Føtex
Vægt: 200 g
Kilopris: 109,75 kroner

Mira Arkin: Konsistensen er til seks stjerner, men smagen mangler lige det sidste. Men den er god og smager godt, og du vil ikke kunne lave den så cremet selv.

Bente Larsen: Den er dejlig blød, og man kan smage, at der er tahin i. Den er slet ikke så tosset.



LØGISMOSE HUMMUS

Pris: 19,95 kroner i Netto
Vægt: 200 g
Kilopris: 99,75 kroner

Mira Arkin: Konsistensen er god, og den ligner en, man kunne have lavet selv. Den er ærlig og et godt alternativ, hvis du ikke gider lave hummus selv.

Bente Larsen: Det ligner, at den er skilt, men omvendt er det meget rart, at der er lidt at tygge på. Den virker hjemmelavet, og den dufter ligesom min egen. Den har helt klart en god smag.



DELIKATESSEN'S HUMUS

Pris: 21,95 kroner i SuperBrugsen
Vægt: 175 g
Kilopris: 125,42 kroner

Mira Arkin: Den dufter meget nøddeagtigt. Den smager godt, og jeg kan genkende, hvad der er i, men tahin overdøver lidt for meget.

Bente Larsen: Ja, man kan da smage, der er tahin i. Faktisk for meget, for det gør den også lidt bitter.

Hjemme- lavet hummus

250 g kikærter
1 løg
1/2 rød chili
2-3 fed hvidløg
1 spsk. stødt spidskommen
1 citron, saften heraf
1 knivspids chilipulver
1 dl olie
2-3 spsk. tahin
1 tsk. salt

1. Du kan bruge kikærter fra dåse. Bruger du friske, er fremgangsmåden som følger: Start dagen i forvejen med kikærterne. Skyl dem godt og tjek, at der ikke er sten i, og sæt dem så i blød i rigeligt vand på køl natten over eller i mindst 8 timer.

2. Hæld vandet fra kikærterne, og kog dem i rigeligt nyt vand med løg og chili i cirka 1 time, indtil de er meget møre. Skum kikærterne undervejs, hæld vandet fra, men gem lidt af det.

3. Blend hvidløg sammen med spidskommen, citronsaft og olie.

4. Kom kikærter, løg og chili i blenderen, og blend det til en fin puré.

5. Tilsæt tahin, og blend det sammen. Hummussen vil blive meget tæt nu, her kan man justere til den ønskede konsistens med noget af kogevandet. Smag til med salt, spidskommen, citron og tahin.

Kilder: wikipedia.org og politiken.dk/mad

Sådan gjorde vi

Lørdagsliv købte syv varianter af færdiglavet hummus og bad to dommere om at blindsmage dem: **Mira Arkin**, madblogger og -skribent for bl.a. magasinet Gastro. **Bente Larsen**, lærer på Hotel- og Restaurationskolen samt kok. Hummussen blev bedømt på **smag, duft, konsistens og udseende**, og hver dommer har givet en samlet karakter mellem 1 (dårligst) og 6 (bedst). Bedømmelserne er oprundede gennemsnit af dommernes karakterer. Har flere fået samme karakter, er de oplistet efter kiloprís med den billigste først.



IRMAS HUMUS
Pris: 23,75 kroner i Irma
Vægt: 175 g
Kiloprís: 135,71 kroner

Mira Arkin: Den smager af billig mayonnaise, og jeg kan ikke smage nogen krydderier.

Bente Larsen: Den kunne lige så godt være mayonnaise. Den er meget olieret, og den virker, som om den er lavet på en meget dårlig olie. Læg en reje på, så har du en rejemad.



LEVEVIS HUMMUS DIP
Pris: 10,95 kroner i Netto
Vægt: 380 g
Kiloprís: 28,81 kroner

Mira Arkin: Ad for satan. Den er virkelig ærgerlig. Det ligner en klump marcipan, konsistensen er helt forkert, og den har en mærkelig konserveret smag.

Bente Larsen: Den kan jeg ikke lide. Den smager af blendede og konserverede kikærter og intet andet. Den er uspiselig og burde have nul stjerner, for den har ikke noget med hummus at gøre.



HUMMUS CONSERVES CHTAURA
Pris: 12,95 kroner i SuperBest
Vægt: 380 g
Kiloprís: 34,07 kroner

Mira Arkin: Hvorfor smager den af plastik? Den er jo gennemført dårlig, og den får kun en stjerne, fordi jeg ikke må give nul.

Bente Larsen: Det er første gang, jeg har spyttet noget ud, når jeg har lavet test. Den smager af blendede, dårlig kogte kikærter på dåse. Og måske er lidt af dåsen endda blendet med.