

Salades



voor ± 2-3 personen



SALADE MET GEROOSTERDE KIKKERERWTEN EN FETA

200 gr biologische kikkererwtten

1 biologische citroen

100 gr biologische feta

1 eetlepel biologische olijfolie

50 gr biologische rucola

1 theelepel paprikapoeder

50 gr biologische babyspinazie

1 theelepel chilipoeder

1/2 biologische komkommer

vers gemalen zout en peper

6 biologische cherrytomaatjes

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 200 graden. Laat de kikkererwtten goed uitlekken en droog ze daarna goed na met keukenpapier. Strooi de paprika- en de chilipoeder over de kikkererwtten en maal er nog wat peper en zout overheen. Meng dit goed door elkaar. Leg dan een vel bakpapier op het bakblik en verdeel de kikkererwtten er overheen. Rooster de kikkererwtten 15 minuten en laat ze daarna afkoelen. Spoel dan de komkommer en de cherrytomaatjes onder stromend water schoon en droog na met wat keukenpapier. Snij de komkommer in plakken en daarna in vieren. Snij de cherrytomaatjes ook in vieren en doe beide in een grote schaal. Voeg daar de rucola en babyspinazie aan toe en schep dit door elkaar. Snij dan de citroen door midden en pers het sap van één helft in een schaal-tje. Snij de andere helft in partjes. Doe de olijfolie bij het sap en maal er wat peper en zout bij. Meng dit even door elkaar. Verdeel de geroosterde kikkererwtten over de salade en kruimel daar de feta overheen en leg wat partjes citroen erbij. Serveer de dressing naast de salade.