

Salade met geroosterde kikkererwten en avocado

(4 personen)

Ann
Koekepan

425 g gare kikkererwten (250 g gedroogde)

olijfolie

1 teentje knoflook, gecrushed

1 tl gemalen komijn

1 avocado, geschild, kleine partjes

2 el citroensap

6 el volle bio sojayoghurt

1 tl grove mosterd

3 tl gembersiroop

zout/peper

een snuf gerookte paprika

3 geroosterde paprika's op olie

2 stronkjes witloof

200 g sla (ijsbergsla, chinese kool, ...) zeer dun gesneden

½ rode ui, zeer fijn gesneden in halve ringen

garnering

koriander (of platte peterselie)

Verwarm de oven voor op **170°C** (warme lucht).

- Spoel de gare **kikkererwten** even af onder koud stromend water en laat goed uitlekken.
- Klop in een kom **2 el olijfolie** samen met de **knoflook en komijn** door elkaar en meng er je **kikkererwten** onder. Spreid je kikkererwten open op de bakplaat. Leg ze hiervoor in een enkele laag, op een siliconenmatje of bakpapier.
- Zet in de oven en bak 30 min. tot ze mooi krokant en bruin gebakken zijn. Laat ze na het bakken op een groot bord afkoelen.
- Meng in een kommetje de **2 el citroensap, 4 el olijfolie, yoghurt, mosterd, gembersiroop en ¼ tl zout** en een goeie draai van de **pepermolen**.
- Ondertussen snij je, vlak voor het serveren, de **avocado** in reepjes en vervolgens in hapklare stukjes.
- Snijd de **paprika's** in reepjes.
- Zet alle ingrediënten klaar en stel je salades samen. Ik vind dit leuk in kleine weckpotjes.
- Vul je potjes met onderaan een bodempje **salade, snippers ui, kikkererwten, avocado, paprika, een snuf gerookte paprika**, (optioneel spek) en herhaal tot je ingrediënten op zijn en je potjes gevuld.
- Vlak voor het serveren overgiet je met de **dressing** en versier je met enkele **blaadjes koriander** of platte peterselie.

Tips

- **Kikkererwten koken:** week de droge kikkererwten een nachtje in koud water. Laat ze de volgende ochtend uitlekken. Zet een middelgrote pan op hoog vuur en doe de uitgelekte erwten erin met 1 tl bicarbonaat. Bak al roerend voor 3 minuten. Voeg 1

½ liter water toe en breng aan de kook. Laat je erwten gaar koken, dit kan naargelang de ouderdom van je kikkererwten 20 tot 60 minuten duren. De erwten zijn gaar als je ze tussen je vingers gemakkelijk kan breken maar er geen puree van maakt.

- Serveer in een mooie, éénpersoons weckpot. Staat mooi op tafel maar is ook handig om mee te nemen op piknik.
- Voor alleseters: voeg **8 plakjes krokant gebakken ontbijtspek** toe.

Geniet ervan, smakelijk!

Als je dit recept gebruikt is het lief dat je de tag @annkoekepan op instagram of de hashtag #annkoekepan gebruikt zodat ik een kijkje kan komen nemen en mee kan genieten.