

PITTIGE SALADE VAN KIKKERERWTEN



INGREDIËNTEN

4 

- 200 g kikkererwten
- 75 g babyspinazie
- 40 g Bresc Peperoncini marinati
- 40 g Bresc Peperoni marinati
- 40 g Bresc Knoflook, gehakt
- 25 g Bresc Harissa
- 25 g amandelschaafsel
- 1 st citroen
- 0.5 st pompoen
- 1 dl olijfolie
- 0.25 bs koriander, gehakt
- zeezout
- peper

GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Gemarineerde paprikastukjes 1000g



Gemarineerde peperstukjes 1000g



Harissa kruidenmix 450g



Knoflook gehakt 1000g



Knoflook gehakt 450g

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 180°C. Schil de pompoen en snijd deze in stukken. Breng dit op smaak met de knoflooktenen, peper en zeezout. Rooster de pompoen in 5 minuten beetgaar en laat afkoelen. Rooster ondertussen het amandelschaafsel in de oven tot het goed gebruint is. Meng nu alle ingrediënten (houd het amandelschaafsel en de koriander apart voor de garnering) door elkaar en breng op smaak met peper en zout en de rasp en sap van de citroen. Garneer met het amandelschaafsel en de gehakte koriander.