

---

## Kikkererwten-rucolasalade

met rode pestosaus en mozzarella



Cooking Time



2 personen

## Wat je van ons krijgt

- kikkererwten
- Italiaanse harde kaas <sup>3,7</sup>
- courgette
- pijnboompitten <sup>15</sup>
- mozzarella <sup>7</sup>
- cherrytomaten
- rucola
- rode pesto <sup>3,7,15</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

## Kookgerei

- dunschiller of kaasschaaf
- fijne keukenrasp
- grote koekenpan
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

## Allergenen

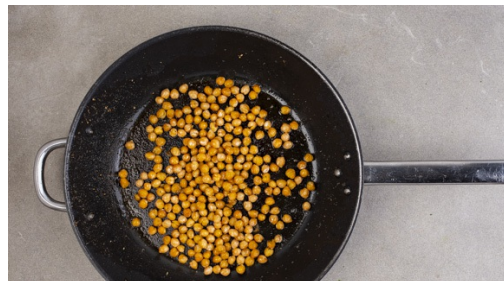
eieren (3), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

## Voedingswaarde per portie



### 1. Pijnboompitten roosteren

Verhit een grote, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **pijnboompitten** in 2-3min goudbruin. Let op, de **pitten** kunnen snel verbranden. Neem uit de pan en zet apart. Spoel de **kikkererwten** in een zeef schoon en laat uitlekken.



### 4. Kikkererwten bakken

Verhit 1el olijfolie in de gebruikte koekenpan op middelhoog tot hoog vuur en bak de **kikkererwten** 4-5min tot ze knapperig, warm en goudbruin zijn. Breng ze op smaak met zout en peper.



### 2. Courgettelinten maken

Maak **courgettelinten** met een dunschiller of kaasschaaf door dunne linten van de **courgette** te schaven. Draai de **courgette** na elke haal en stop bij de kern. Zet de **courgettelinten** opzij voor stap 6. Snijd de **kern** in blokjes.



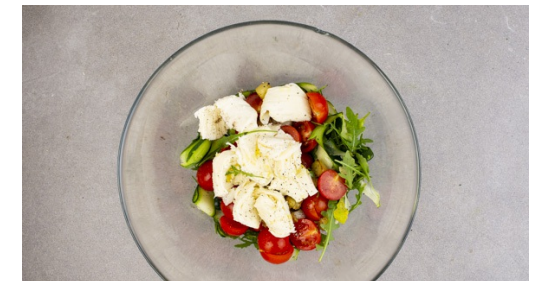
### 5. Pestosaus maken

Roer intussen de **pesto** los met 3-4el water en een snuf zout en peper. Scheur de **mozzarella** in grove stukken. Rasp de **Italiaanse harde kaas** grof. Was de **rucola** grondig in een zeef.



### 3. Courgette bakken

Verhit 1el olijfolie in de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur en bak de **courgetteblokjes** in 3-4min rondom goudbruin en gaar. Breng op smaak met peper en zout en schep ze uit de pan. Halveer de **cherrytomaten**.



### 6. Salade maken

Meng de **rucola** met de **courgettelinten**, **gebakken courgette**, **cherrytomaten**, **mozzarella**, 1el olijfolie, 1tl azijn (liefst balsamico of appel), een snuf zout en peper in een grote kom. Serveer de **salade** bestrooid met de **gebakken kikkererwten**, **geraspte kaas** en **pijnboompitten**. Besprenkel met de **pestosaus**.