
Kikkererwten-rucolasalade

met rode pestosaus en mozzarella



Cooking Time



Voor 3-4 personen

Wat je van ons krijgt

- pijnboompitten ¹⁵
- rucola
- rode pesto ^{3,7,15}
- cherrytomaten
- mozzarella ⁷
- courgette
- Italiaanse harde kaas ^{3,7}
- kikkererwten

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

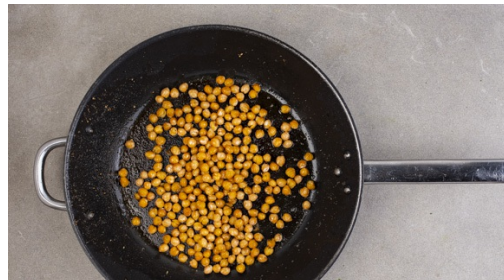
eieren (3), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

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.



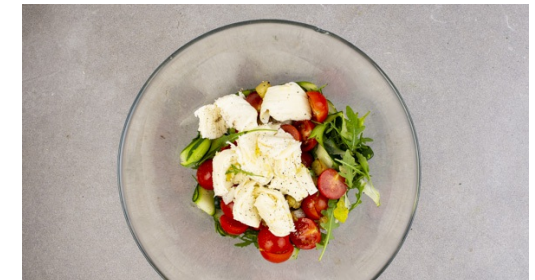
5. Pestosaus maken

Roer intussen de **pesto** los met 3-4el water, 1el olijfolie 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, 1-2tl azijn (lieft 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**.