

# MARLEY SPOON



## Kikkererwten-rucolasalade

met rode pestosaus en mozzarella



ca. 25min



Voor 3-4 personen

Vandaag gebruik je typisch Italiaanse ingrediënten op een heel andere manier. Je bereidt een salade van rucola, courgettelinten, mozzarella en cherrytomaten. Eroverheen strooi je in de pan knapperig gebakken kikkererwten en onze bekende, rode pesto. Je topt het geheel af met pijnboompitten en heerlijk zoute kaas en voor je het weet heb je een heerlijke bordje 'Viva Italia'!

## Wat je van ons krijgt

- 2 zakjes pijnboompitten
- 2 blikken kikkererwten
- 2 courgettes
- 2x cherrytomaten
- 3 blokjes Italiaanse harde kaas<sup>3,7</sup>
- 1 teen knoflook
- 1 zakje gedroogde tomaten<sup>12</sup>
- 20g verse basilicum
- 2x rucola
- 2 bollen mozzarella<sup>7</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

## Kookgerei

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

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

### Allergenen

eieren (3), melk (7), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

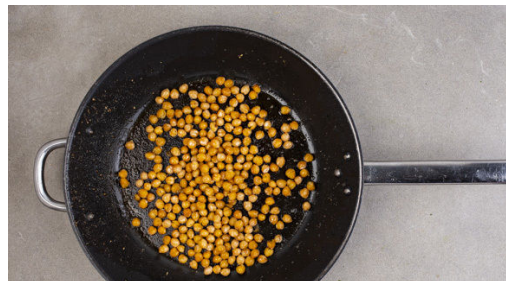
### Voedingswaarde per portie

calorieën 718kcal, vet 48.2g, koolhydraten 29.8g, eiwit 36.5g



### 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.



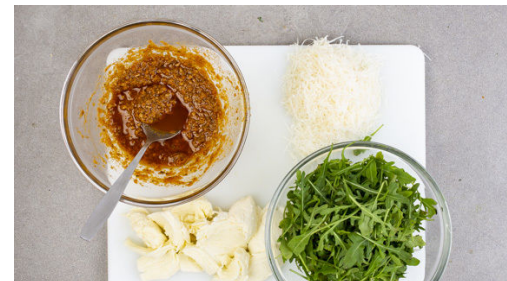
### 4. Kikkererwten bakken

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

Gebruik een dunschiller of kaasschaaf om dunne linten van de **courgettes** 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.



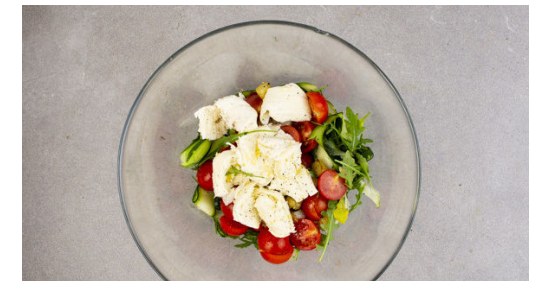
### 5. Pestosaus maken

Rasp de **Italiaanse harde kaas** fijn. Pel en hak de **knoflook** fijn. Doe **1/3e v/d cherrytomaten**, de **gedroogde tomaten**, **helft van de pijnboompitten**, **1/2tl knoflook**, **3/4e v/d basilicum**, 3el olijfolie, 1/4tl zout en peper in een hoge (maat)beker en pureer grof. Roer de **helft van de geraspte kaas** erdoor. Scheur de **mozzarella** in grove stukken. Was de **rucola** grondig.



### 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 (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**.