



Kikkererwtensalade met mozzarella

met rode pesto, courgette en rucola



ca. 20min



2 personen

Vandaag gebruik je typisch Italiaanse ingrediënten op een heel andere manier. Je bereidt een salade van rucola, courgettelinten, mozzarella, tomaten en een heerlijke zelfgemaakte rode pesto. Eroverheen strooi je knapperig gebakken kikkererwten. Je topt het geheel af met pijnboompitten en heerlijk zoute kaas.

Wat je van ons krijgt

- 10g pijnboompitten
- 1 blik kikkererwten
- 1 courgette
- 2 tomaten
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 1 teen knoflook
- 40g gedroogde tomaten
- 10g verse basilicum
- 1 bol mozzarella ⁷
- 100g rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- grote koekenpan
- staafmixer met beker
- dunschiller
- keukenrasp
- zeef

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

Allergenen

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

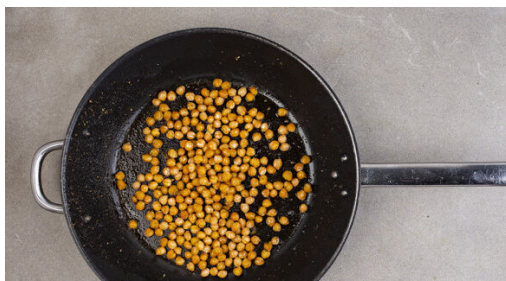
Voedingswaarde per portie

calorieën 674kcal, vet 44.5g, koolhydraten 41.3g, eiwit 25.3g



1. Pijnboompitten roosteren

Verhit een grote, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **pijnboompitten** in 2-3min goudbruin. **Let op**, ze kunnen snel verbranden. Schep uit de pan en zet apart. Giet de **kikkererwten** af in een zeef, spoel om met koud water en laat uitlekken.



4. Kikkererwten bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op hoog vuur met 2tl olijfolie en bak de **kikkererwten** in 4-5min knapperig en goudbruin. Breng ze op smaak met zout en peper.



2. Courgette voorbereiden

Gebruik een dunschiller of kaasschaaf om linten van de **courgette** te schaven. Stop bij de **kern** en snijd deze in blokjes.



5. Pesto maken

Rasp de **kaas** fijn. Pel en hak de **knoflook** fijn. Doe ca. **1/3e van de tomaten**, de **gedroogde tomaten**, de **helft van de pijnboompitten**, **1/2tl knoflook**, **3/4e van de basilicum**, 1el olijfolie en 1el water in een hoge (maat)beker en pureer fijn. Roer de **helft van de geraspte kaas** erdoor en breng op smaak met peper en zout. Scheur de **mozzarella** in hapklare stukken.



3. Courgette bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur met 2tl olijfolie en bak de **courgetteblokjes** in 3-4min rondom goudbruin en gaar. Breng naar wens op smaak met peper en zout en schep ze uit de pan. Snijd de **tomaten** in dunne parten.



6. Salade afmaken

Meng de **rucola** met de **courgettelinten** en **-blokjes**, de **rest van de tomaten** en de **mozzarella**. Klop een **dressing** van 2tl olijfolie, 1tl azijn en een snuf zout en peper en meng met de **salade**. Serveer de **salade** bestrooid met de **kikkererwten** en de **rest van de kaas** en **pijnboompitten**. Besprenkel met de **pesto**.