

DINNERLY



Kikkererwtenpasteitjes met zure room dip met veldsla en komkommer



ca. 30min



2 personen

Pannenkoeken, pasteitjes, beignets... hoe je deze kleine gouden rondjes ook wilt noemen, ze smaken altijd heerlijk. Het deeg bevat nootachtige kikkererwten en knapperige paprika die helemaal tot hun recht komen wanneer ze krokant gebakken worden. We serveren de pasteitjes met een pittig-romige dip en verfrissende veldsla en komkommer. Een gevarieerd diner voor het hele gezin - bon appétit!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 blik kikkererwten
- 1 zakje Indonesische kruidenmix
- 1 paprika
- 1 beker zure room⁷
- 1 komkommer
- 50g veldsla

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 ei³
- 1 teen knoflook
- 1tl mosterd¹⁰
- 4tl bloem¹
- peper en zout
- plantaardige olie
- balsamicoazijn¹⁷

KOOKGEREI

- grote koekenpan
- zeef
- staafmixer met beker

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

KOOKTIP

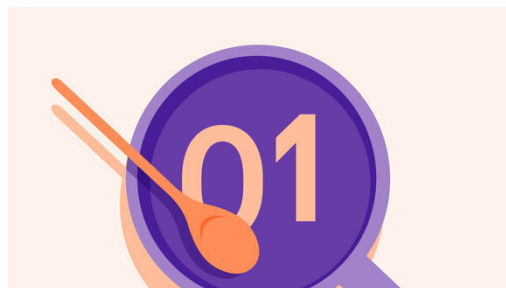
Temperatuurtest: doe een snufje beslag in de olie. Als het meteen begint te sissen en te borrelen, is de olie heet genoeg.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), melk (7), mosterd (10), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

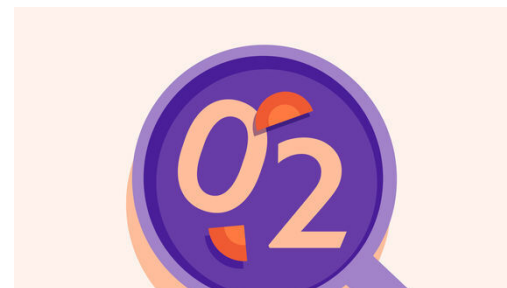
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 600kcal, vet 35.0g, koolhydraten 52.3g, eiwit 15.9g



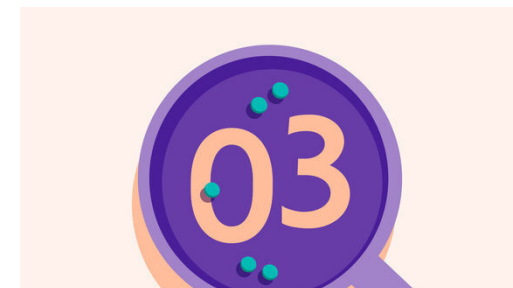
1. Kikkererwten pureren

Spoel de **kikkererwten** met koud water af in een zeef en laat uitlekken. Doe de **kikkererwten**, de **kruidenmix**, 1 ei, ca. 3½el heet water en ½tl zout in een hoge (maat)beker en pureer grof (zie ook **stap 6**).



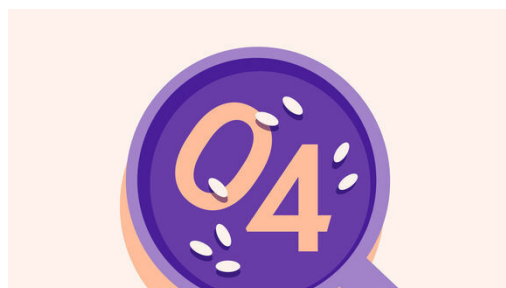
2. Pasteitjes vormen

Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika**, snij het **vrucht vlees** in kleine blokjes en meng deze door het **kikkererwtenmengsel**. Schep 4tl bloem door het **deeg** en vorm 6 platte pasteitjes van het **deeg**. Tip: Maak voor het vormen van de pasteitjes je handen vochtig of vettig, zo blijft het **deeg** niet plakken.



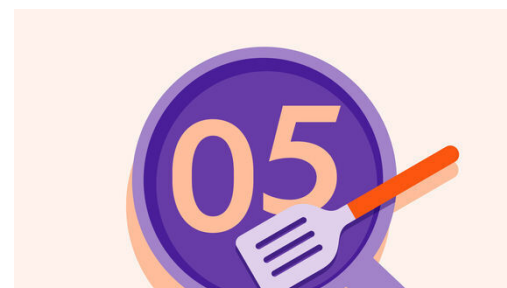
3. Pasteitjes bakken

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 2el plantaardige olie. Bak de **pasteitjes** 3-5min op elke kant kanten tot ze goudbruin zijn. Neem uit de pan, leg op keukenpapier en zet opzij.



4. Dip maken

Pel 1 teen knoflook en snij fijn. Roer de knoflook door de **zure room** en breng op smaak met peper en zout.



5. Salade bereiden

Klop een **dressing** van 1el plantaardige olie, 1tl balsamicoazijn en 1tl peper en zout. Snijd de **komkommer** in de lengte doormidden en dan in dunne plakken. Meng de **sla** met de **komkommer** en dressing. Serveer de **pasteitjes** met de **salade** en **dip**.



6. Pasteitjes voor pro's

Het kikkererwtenmengsel moet ongeveer de consistentie van koekjesdeeg hebben. Als het te droog is, voeg dan een scheutje heet water toe, is het juist te nat, dan doet wat paneermeel of bloem wonderen.