



Geroosterde romana met avocado

en een dressing van kaas en kappertjes



30-40min



2 personen

Ben je een beetje klaar met sla? Zet het dan voor de verandering eens een paar minuten onder de grill. Dan komen er ineens compleet nieuwe smaken naar boven. Je doet het vandaag met babyromana, met geroosterde kikkererwten, romige avocado en een dressing van kappertjes, knoflook en mosterd.

Wat je van ons krijgt

- 1 blik kikkererwten
- 1 zakje tex-mexkruiden
- 2 blokjes harde kaas ^{3,7}
- 1 zakje kappertjes
- 1 teen knoflook
- 1 limoen
- 1 zakje milde mosterd ¹⁰
- 1 avocado
- 1x cherrytomaten
- 1x babyromanasla

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- bakplaat met bakpapier
- staafmixer met beker
- zeef
- fijne keukenrasp

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

Allergenen

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

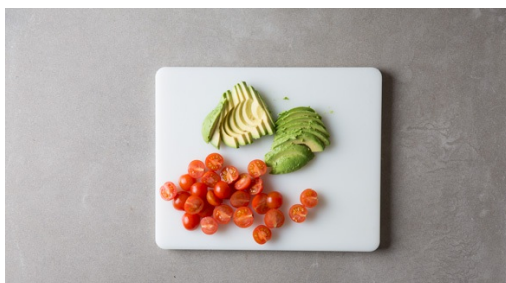
Voedingswaarde per portie

calorieën 569kcal, vet 32.8g, koolhydraten 50.9g, eiwit 18.4g



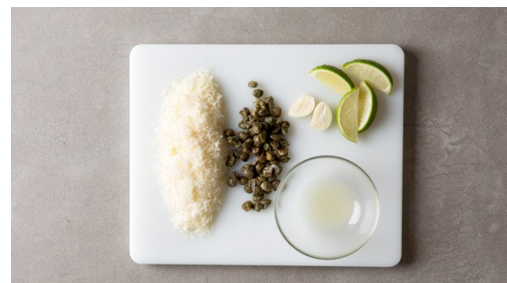
1. Kikkererwten roosteren

Verwarm de oven voor op 250°C, met de grill aan. Giet de **kikkererwten** af en spreid ze uit over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1-2tl olijfolie en de **helft van de tex-mexkruiden**. Rooster de **kikkererwten** 8-10min in het bovenste deel van de oven tot ze goudbruin en iets knapperig zijn. Laat afkoelen.



4. Groenten snijden

Verwijder de schil en pit en snijd de **avocado** in dunne plakjes. Halveer de **cherrytomaten**.



2. Dressing voorbereiden

Rasp de **kaas** fijn. Giet de **kappertjes** af en spoel ze om. Pel en halveer de **knoflook**. Pers **1 limoenhelft** uit en snijd de **andere** in parten.



5. Sla grillen

Snijd de **kropjes sla** in de lengte doormidden en besprenkel de snijvlakken met een beetje olijfolie. Schep de **kikkererwten** van de bakplaat en leg de **sla** erop, met het snijvlak omlaag. Rooster de **sla** 2-3min in de oven tot de bladeren iets verkleuren.



3. Dressing maken

Doe **1 knoflookhelft** met **1-2tl limoensap**, de **mosterd**, **kappertjes** en 1el olijfolie in een hoge (maat)beker. Pureer tot een gladde **dressing** en roer er dan **3/4e van de kaas** en 2-3el water door. Proef of je nog peper en zout wil toevoegen. Je kunt meer **knoflook** gebruiken voor een sterkere smaak.



6. Sla afmaken

Keer de **sla** om en bak nog eens 1-2min. Serveer de **gegrilde sla** met de **kikkererwten**, **tomaatjes** en de **avocado**. Besprenkel met de **dressing** en bestrooi met de **rest van de kaas**. Geef de **limoenpartjes** erbij om erover uit te knippen.