



Kikkererwten-rucolasalade

met rode pestosaus en mozzarella



20-30min



2 personen

Vandaag gebruik je typisch Italiaanse ingrediënten op een heel andere manier. Je bereidt een salade van rucola, courgettelinten, mozzarella, cherrytomaten 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

- 1 zakje pijnboompitten
- 1 blik kikkererwten
- 1 courgette
- 1x cherrytomaten
- 2 blokjes harde kaas ^{3,7}
- 1 teen knoflook
- 1 zakje gedroogde tomaten
- 10g verse basilicum
- 1 bol mozzarella ⁷
- 1x rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

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

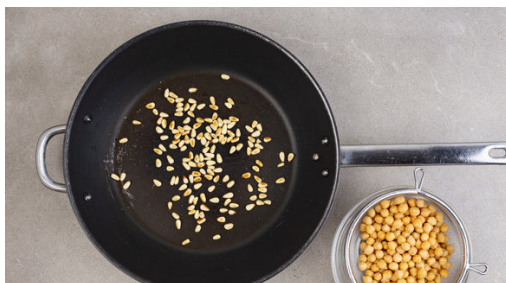
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

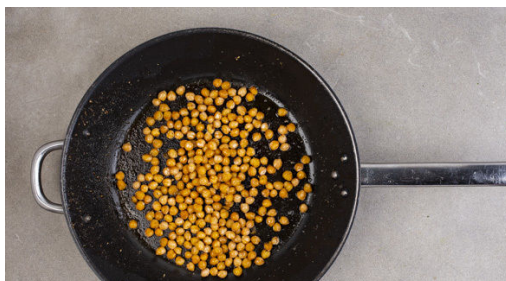
Voedingswaarde per portie

calorieën 791kcal, vet 54.0g, koolhydraten 42.6g, eiwit 29.9g



1. Pijnboompitten roosteren

Rooster de **pijnboompitten** 2-3min in een grote, droge koekenpan op middelhoog vuur tot ze goudbruin zijn. Let op, de **pitten** kunnen snel verbranden. Neem 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 middelhoog-hoog vuur met 1el olijfolie en bak de **kikkererwten** 4-5min tot ze knapperig en goudbruin zijn. Breng ze op smaak met zout en peper.



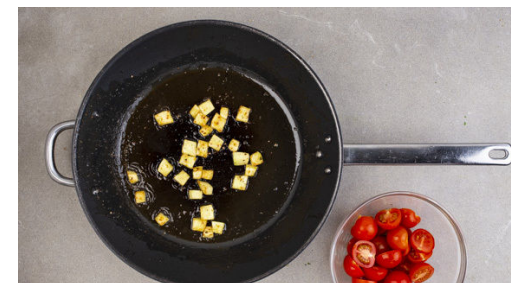
2. Courgettelinten maken

Gebruik een dunschiller of kaasschaaf om lange linten van de **courgette** te schaven. Draai een kwartslag na elke haal en stop bij de **kern**. Snijd die in blokjes. Zet de **courgettelinten** opzij.



5. Pestosaus maken

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



3. Courgette bakken

Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en bak de **courgetteblokjes** in 3-4min rondom goudbruin. Breng op smaak met peper en zout en schep ze uit de pan. Halveer de **cherrytomaten**.



6. Salade maken

Meng de **rucola** met **alle courgette**, de **rest van de cherrytomaten**, de **mozzarella**, 1el olijfolie, 1tl (balsamico- of appel)azijn en een snuf zout en peper. Serveer de **salade** bestrooid met de **kikkererwten** en de **rest van de kaas** en **pijnboompitten**. Besprenkel met de **pestosaus**.