



Geroosterde babyromana 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 guacamolekruiden
- 2 blokjes harde kaas ^{3,7}
- 1 zakje kappertjes
- 1 teen knoflook
- 1 limoen
- 1 avocado
- 250g cherrytomaten
- 1x babyromanasla

Wat je thuis nodig hebt

- mosterd ¹⁰
- peper
- olijfolie

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- bakplaat met bakpapier
- staafmixer met beker
- keukenrasp
- zeef of vergiet

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.

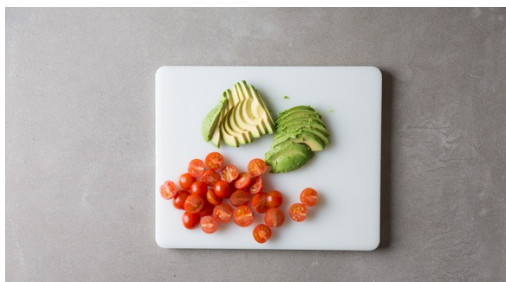
Voedingswaarde per portie

calorieën 516kcal, vet 27.7g, koolhydraten 48.3g, eiwit 17.0g



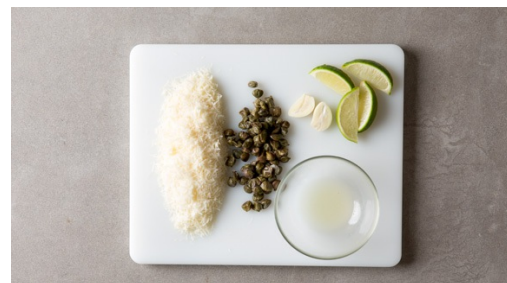
1. Kikkererwten roosteren

Verwarm de oven voor met de grillstand of boven/onderwarmte op 250°C. Giet de **kikkererwten** af en spreid ze uit over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 1tl olijfolie en de **guacamolekruiden**. Rooster de **kikkererwten** 8-10min in het bovenste deel van de oven tot ze goudbruin en iets knapperig zijn. Laat afkoelen.



4. Avocado snijden

Halveer de **avocado** en verwijder de pit. Schep het **vruchtvlies** met een lepel uit de schil en snijd de **avocado** in dunne plakjes. Halveer de **cherrytomaten**.



2. Dressing voorbereiden

Rasp de **kaas** fijn en houd ca. **1/4e** apart voor de garnering. 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 **babyromana** in de lengte doormidden en bestrijk de snijvlakken met een beetje olijfolie. Schep de **kikkererwten** in een kommetje en leg de **sla** met het snijvlak omlaag op de gebruikte bakplaat. Rooster de **sla** 2-3min in de oven tot de bladeren iets verkleuren.



3. Dressing maken

Doe **1 knoflookhelft** met **1-2tl limoensap**, 1el mosterd, 1el olijfolie en **kappertjes naar wens** in een hoge (maat)beker. Pureer tot een gladde **dressing** en roer er dan de **geraspte kaas** en 2-3el water door. Breng op smaak met peper. Je kunt meer **knoflook** gebruiken voor een sterkere smaak en meer water toevoegen als je de **dressing** te dik vindt.



6. Salade afmaken

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