



Kikkererwtensalade met mozzarella

met rode pesto, courgette en rucola



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

- 25g pijnboompitten
- 1 blik kikkererwten
- 1 courgette
- 250g cherrytomaten
- 1 blokje harde kaas ^{3,7}
- 1 teen knoflook
- 40g gedroogde tomaten
- 10g verse basilicum
- 1 bol mozzarella ⁷
- 50g rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

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

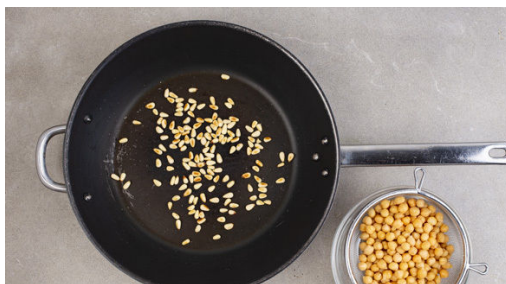
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

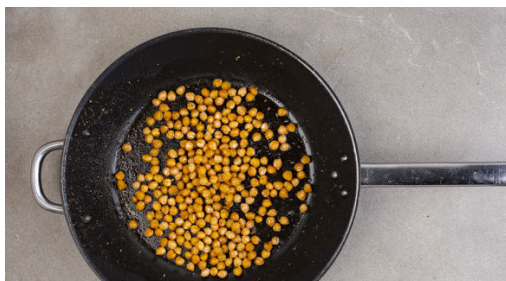
Voedingswaarde per portie

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 tot 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.



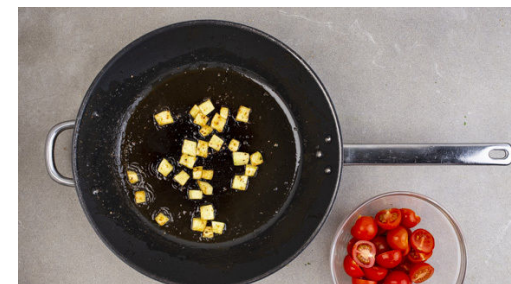
2. Courgettelinten maken

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



5. Pestosaus maken

Rasp de **kaas** fijn. Pel en hak de **knoflook** fijn. Doe **1/3e van de tomaten**, de **gedroogde tomaten**, de **helft van de pijnboompitten**, **1/2tl knoflook**, **3/4e van de basilicum** en 2el olijfolie 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 grove stukken. Was de **rucola**.



3. Courgette bakken

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



6. Salade maken

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