



Kikkererwten-rucolasalade

met rode pestosaus en mozzarella



ca. 20min



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 Italiaanse kaas ^{3,7}
- 1 teen knoflook
- 1 zakje gedroogde tomaten
- 20g verse basilicum
- 1 bol mozzarella ⁷
- 1x rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

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

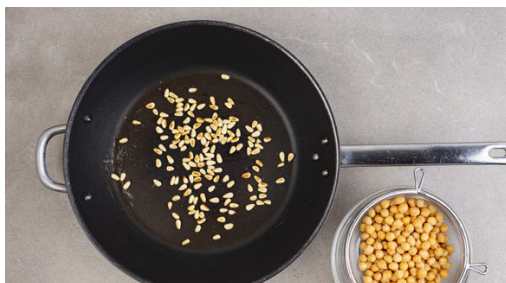
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

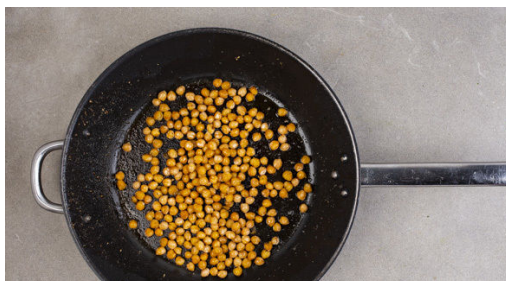
Voedingswaarde per portie

calorieën 842kcal, vet 60.6g, koolhydraten 34.6g, eiwit 38.7g



1. Pijnboompitten roosteren

Verhit een grote, droge koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **pijnboompitten** in 1-2min goudbruin. 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 1el olijfolie in de gebruikte koekenpan op middelhoog tot hoog vuur en bak de **kikkererwten** 4-5min tot ze knapperig en goudbruin zijn. Breng ze op smaak met zout en peper.



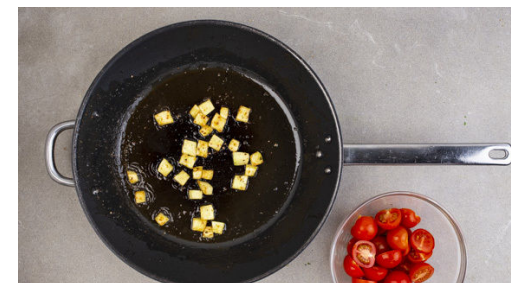
2. Courgettelinten maken

Gebruik een dunschiller of kaasschaaf om linten van de **courgette** te schaven. Stop bij de **kern** en snijd deze in blokjes. Zet de **courgettelinten** opzij voor stap 6.



5. Pestosaus maken

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



3. Courgette bakken

Verhit 1el olijfolie in de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur 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 **alle courgette**, de **cherrytomaten**, **mozzarella**, 1el olijfolie, 1tl azijn (liefst balsamico- of appel-) en een snuf zout en peper. Serveer de **salade** bestrooid met de **kikkererwten**, **rest van de kaas** en de **pijnboompitten**. Besprenkel met de **pestosaus**.