



Gegrilde romanasla met avocado

en romige veggie caesardressing



30-40min



2 personen

Wist je dat je sla kunt grillen? Vooral de babyromana leent zich goed voor deze bereidingswijze. De kleine kropjes blijven lekker stevig en krijgen een heerlijke grillsmaak. Erbij maak je een vegetarische caesardressing en je serveert het geheel met knapperig geroosterde kikkererwten, voor een gezonde, eiwitrijke crunch.

Wat je van ons krijgt

- 1 blik kikkererwten
- 1 zakje tex-mexkruiden
- 2 blokjes Italiaanse kaas^{3,7}
- 1 zakje kappertjes
- 1 teen knoflook
- 1 limoen
- 1 zakje milde mosterd¹⁰
- 1 avocado
- 1x cherrytomaat
- 1x babyromanasla

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

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.

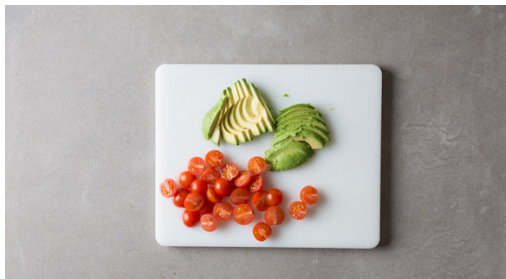
Voedingswaarde per portie

calorieën 638kcal, vet 40.5g, koolhydraten 50.3g, eiwit 20.6g



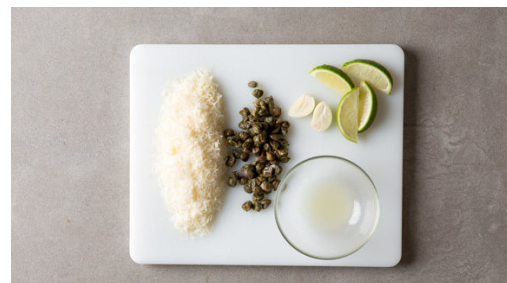
1. Kikkererwten roosteren

Verwarm de oven voor op 250°C, evt. met de grillstand aan. Giet de **kikkererwten** af en spreid ze uit over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met 2-3tl olijfolie en **1tl tex-mexkruiden**. Rooster de **kikkererwten** 8-10min 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 **cherrytomaat**.



2. Ingrediënten voorbereiden

Rasp de **kaas** fijn. Giet de **kappertjes** af. Pel de **knoflook** en snijd hem doormidden. Pers een **limoenhelft** uit en snijd de **ander** in partjes.



5. Sla grillen

Snijd de **sla** in de lengte doormidden en besprenkel 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**, de **mosterd**, **kappertjes** en 1el olijfolie in een hoge (maat)beker. Pureer tot een gladde **dressing** en roer er dan **2/3e van de kaas** en 2-3el water door. Breng de **dressing** op smaak met peper en evt. zout.



6. Salade mengen

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