



Geroosterde tomaat met geitenkaas

op Provençaalse kikkererwtensalade



ca. 30min



2 personen

Dit koolhydraatarme gerecht transporteert je na één hap richting de Mediterranee. Behalve ovengeroosterde tomaat met zachte gesmolten geitenkaas maak je ook een heerlijke lauwwarme kikkererwtensalade. De bijbehorende dressing is extra bijzonder, dankzij de fijngehakte kappertjes en pistachenoten.

Wat je van ons krijgt

- 3 tomaten
- 1x geitenkaas ⁷
- 1 citroen
- 2 rode puntpaprika's
- 1 blik kikkererwten
- 1 zakje kappertjes
- 1 zakje pistachenoten ¹⁵
- 1 komkommer
- 1x rucola

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- honing of suiker
- olijfolie

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- bakplaat met bakpapier
- keukenrasp
- zeef of vergiet

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

Allergenen

melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 661kcal, vet 37.4g, koolhydraten 58.1g, eiwit 25.1g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 210°C (190°C hetelucht). Snijd de **tomaten** door de helft. Snijd de **geitenkaas** in **6 plakken**. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit.



2. Tomaten roosteren

Verdeel de **tomaat** over een ovenschaal en leg op **elke helft** een **plak geitenkaas**. Besprenkel met wat honing of een snuf suiker en bedruppel met 1tl olijfolie. Rooster de **tomaten** 13-15min bovenin de oven, tot de **kaas** goudbruin is en de **tomaten** zachter zijn.



3. Groenten roosteren

Verwijder de kern en snijd de **paprika's** in ringen. Spoel de **kikkererwten** af en laat ze uitlekken. Verdeel de **paprika** en **kikkererwten** over een bakplaat met bakpapier. Rooster 8-10min onderin de oven.



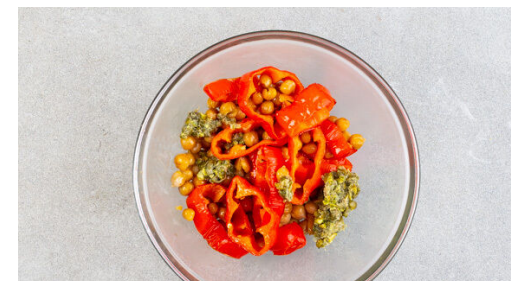
4. Dressing maken

Hak de **kappertjes** en **pistachenoten** grof en meng ze met 3el olijfolie, **2el citroensap**, de **citroenrasp**, 1/2tl zout en een snuf peper.



5. Komkommer snijden

Snijd de **komkommer** in de lengte in vieren en dan in blokjes.



6. Salade afmaken

Meng de **kikkererwten** en **paprika** direct na het roosteren met **2/3e van de dressing**. Verdeel de **rucola** en **komkommer** over de borden en schep de **geroosterde groenten** erop. Verdeel de **oventomaten** over de groenten en bedruppel het geheel met de **rest van de dressing**.