



Libanese hummus bowl met feta

en frisse komkommer-bonensalade met tomaat



ca. 25min



2 personen

De ster van vanavond is een goedgevulde maaltijdsalade van kidneybonen, komkommer, tomaten en verse kruiden met een kneepje citroen. De feta bak je samen met het pitabrood goudbruin en krokant in de oven. Dan nog een schep hummus met sumak erbij - en klaar is je salade!

Wat je van ons krijgt

- 1 pak volkoren pita's ¹
- 50g feta ⁷
- 1 blik kidneybonen
- 1 citroen
- 1 rode ui
- 1 minikomkommer
- 2 tomaten
- 10g verse kruidenmix: dille & munt
- 1 bakje hummus ¹¹
- 1 zakje sumak

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- 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

gluten (1), melk (7), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 890kcal, vet 30.4g, koolhydraten 112.5g, eiwit 33.2g



1. Pita's snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Stapel de **pita's** op elkaar en snijd ze in 6 driehoeken. Verkrumel de **feta**.



2. Pita's en feta bakken

Hussel de **pita's** om met 1el olijfolie en een snuf zout en peper en verdeel ze gelijkmatig over een bakplaat met bakpapier. Verdeel de **feta** over de **pita's** en bak 10-12min in de oven, tot de randen van de **pita's** goudbruin en krokant zijn.



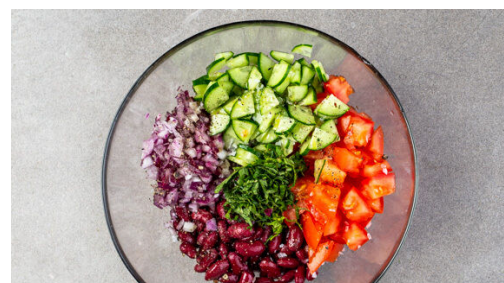
3. Ingrediënten voorbereiden

Spoel de **kidneybonen** af in een zeef en laat uitlekken. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Halveer, pel en hak de **ui** fijn.



4. Groenten snijden

Snijd de **komkommer** in de lengte in vieren en dan in dunne plakjes. Snijd de **tomaten** in blokjes. Pluk de **muntblaadjes** en hak ze samen met de **dille incl. steeltjes** fijn.



5. Salade maken

Meng **2el citroensap** met 1el olijfolie, 1el water en een snuf zout en peper. Meng de **kidneybonen**, de **komkommer**, **tomaten**, **ui** en de **verse kruiden** met de **dressing**. Proef en breng evt. op smaak met zout en peper.



6. Afmaken en serveren

Breng de **hummus** op smaak met **1/2tl citroenrasp**, **1tl sumak** en zout en peper. Serveer de **hummus** met de **salade** en de **pita's**. Bedruppel de **hummus** met 2tl olijfolie en bestrooi met wat **sumak** en **citroenrasp**.