Kikkererwtensalade met komkommer en feta

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

100 gram minikomkommers
1 rode ui
400 gram kikkererwten (uitgelekt en afgespoeld)
2 eetlepels dille (fijngehakt)
1 handvol basilicum (of muntblaadjes)
150 gram feta (verkruimeld)

Voor de dressing:

60 ml olijfolie
30 ml citroensap
1 eetlepel kappertjes (uitgelekt, fijngehakt)
1 teentje knoflook (geperst)
peper en zout

Bereidingswijze

1. **Snij de minikomkommers in dunne plakjes. Snij de rode ui in halve maantjes.**
2. **Meng de kikkererwten, de komkommer, de rode ui, de verse kruiden en de verkruimelde feta in een mengkom. Hussel alles goed onder elkaar.**
3. **Klop de ingrediënten voor de dressing tot een glad sausje. Kruid met peper en zout. Giet dit over de salade en meng alles nog eens goed onder elkaar.**
4. **Dek af met plasticfolie en zet de salade in de koelkast tot je ze serveert.**