

# Lauwe salade met geroosterde groenten en kikkererwten

**Bereidingstijd**

> 1h

**Moeilijkheidsgraad**

Gemiddeld

# Ingrediënten

1 bloemkool (in roosjes)
1 courgette (in plakjes)
1 venkel (in reepjes)
1 rode ui (in ringen)
1 blik kikkererwten (uitgelekt)
500 gram krielaardappeltjes (voorgegaard)
3 1⁄2 eetlepels olijfolie
peper en zout
1 citroen (geraspte schil)
4 eetlepels tahin (sesampasta)
2 eetlepels water
2 eetlepels citroensap
1 teentje knoflook (geplet)
1 pak babyspinazie
1 bosje verse dille (of bieslook, fijngesneden)
1 theelepel gedroogde chilipepers (of pilipili)
2 eetlepels sesamzaadjes
4 eetlepels hazelnoten (fijngesneden)

# Bereidingswijze

1. **Verwarm de oven voor op 200 °C.**
2. **Neem een grote bakplaat en verdeel hierover de bloemkoolroosjes, de courgette, de venkel, de rode ui, de kikkererwten en de krielaardappeltjes. Besprenkel met de olijfolie en breng op smaak met peper, zout en citroenschil. Meng goed en zet ± 25 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven. Roer halverwege goed door. De groenten moeten gaar zijn en een lichtbruin randje hebben.**

3. **Meng de tahin met water, citroensap, knoflook, peper en zout. Mix met de staafmixer tot een gladde dressing.**

4. **Haal de bakplaat uit de oven. Verdeel de babyspinazie over de groenten. Besprenkel met de tahindressing. Werk af met dille, gedroogde chilipepers, sesamzaadjes en hazelnoten. Serveer meteen.**