



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 (fijnggehakt)
1 handvol basilicum (of muntblaadjes)
150 gram feta (verkruid)

Voor de dressing:

60 ml olijfolie
30 ml citroensap
1 eetlepel kappertjes (uitgelekt, fijnggehakt)
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 verkruidde 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.