Broodje kikker-kerrie



Ingrédients

- 1 blik kikkererwten - uitgelekt
- 1 stengel bleekselderij
- 1/2 sjalot
- 3 el rozijnen
- 4 el veganaise
- 1 el zoete chilisaus
- 2 tl kerriepoeder
- zout en peper

Méthode

1. Hak of stamp de kikkererwten grof, bijvoorbeeld met de achterkant van een vork.
2. Snijd de bleekselderij in hele kleine blokjes en snipper de sjalot.
3. Meng met de rest van de ingrediënten, breng op smaak met zout en peper.

Cette recette est de
Brood & Gezondheid

© ChefsproVeggie
info@chefsproveggie.be