Berberse delicatesse van kikkererwten en wortelen



Ingrediënten

- 3kg kikkererwten
- 2kg gekookte wortelen
- 200g olijven zonder pit
- 50g gekonfijte citroen
- 50g kappertjes
- sap van 2 citroenen
- 100ml olijfolie
- Lahtor
- Chermoula
- Spicemix Del Mondo Za’atar

Methode

1. Meng de kikkererwten met de wortels, citroen, kappertjes en olijven.
2. Roer het citroensap en de olijfolie door de salade. Kruid met Lahtor en Chermoula.
3. Werk af met Spicemix del Mondo Za’atar.

Variatie

Tip: Bestrooi met pompoenpitten, pijnboompitten of noten voor extra crunch.

Dit recept is van VERSTEGEN

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be