

Broodje Kikker-Kerrie



Ingrediënten

- 2 volkoren broodjes
- 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

Methode

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.
4. Verdeel over de broodjes.

Dit recept is van Brood & Gezondheid

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be