

GEROOSTERDE KIKKERERWTEN

Ingrediënten

- ✓ 800g kikkererwten (blik)
- ✓ 1 el rode currypasta
- ✓ olijfolie
- ✓ paprikapoeder
- ✓ peper
- ✓ zout

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Laat de kikkererwten uitlekken en spoel ze af met water.
3. Leg de gespoelde kikkererwten op een propere handdoek en vouw dicht. Rol de kikkererwten tussen de gebouwde handdoek, zodat de velletjes los komen. Verwijder de losgekomen velletjes van de kikkererwten. Dit zorgt er voor dat ze extra crunchy zijn.
4. Meng ze met de currypasta, olijfolie, paprikapoeder, peper en zout.
5. Verspreid ze vervolgens op een met bakpapier beklede bakplaat.
6. Rooster ze 30 minuten in de oven, schep ze hierna om en laat ze nog 10 minuten in de oven staan. Haal uit de oven en laat volledig afkoelen.

TIP Bewaar ze in een luchtdichte bokaal of doosje zo blijven ze krokant en 5 dagen houdbaar.

