

Agurker med kikærtefyld

Opskrift til 2 personer som forret

Ingredienser

- 1 agurk
- Chilimayo til toppen
- Salte peanuts til toppen

Kikærte-blomkålsfyld

- 1 dåse kikærter (jeg brugte 2/3 af den)
- 150 g. blomkål
- 1 stort fed hvidløg
- 1 spsk. sukker
- 1 tsk. spidskommen
- 1 tsk. chilipulver eller lidt frisk chili
- 2/3 dl vand
- 1/4 dl olie (jeg bruger sesamolie)
- 2 spsk. soyasauce
- 2 spsk. tomatpure
- 1 spsk. majsstivelse

Sådan gør du

1. Start med at tænde ovn på 200 grader varmluft.
2. Først laver du dit kikærte-blomkålsfyld.
3. Dræn og skyl kikærterne.
4. Skyl blomkål og skær det i mindre stykker.
5. Bland alle øvrige ingredienser sammen i en skål, glas (med låg) eller pose, tilføj kikærter og blomkål og ryst eller rør.
6. Hæld blandingen ud på en bageplade og bag i ovnen i cirka 20 minutter.
7. Skyl agurken, halvér den både på langs og på tværs: Udhul dem og kassér indmaden.
8. Fyld dine agurkebåde med kikærte-blomkålsfyldet og top med chilimayo og salte peanuts.