

Avocadosalat med ristede kikærter

Opskrift til 4-6 personer

Samlet tid

15 minutter

Ingredienser

Ristede kikærter

- 1 dåse kikærter
- 3 spsk. olivenolie
- 1 lille tsk. stødt spidskommen
- 1 lille tsk. allround krydderi
- 1/2 tsk. flagesalt
- 1,5 avocado
- 1/4 rødløg
- 2 spsk. finthakket persille
- 50 g fetaost
- 1 god spsk. pinjekerner
- evt. cherrytomater, 10-15 stk.

Sådan gør du

1. Dræn kikærterne og kom dem på en varm pande med lidt olie på. Rist dem af med god varme, til de får lidt stegeskorpe. Kom krydderier på og vend rundt. Skru ned til middelvarme i det de begynder at hoppe rundt på panden. Så de bare ligger og får let varme imens du fortsætter med resten af salaten.
2. Skær avocado og rødløg i skiver
3. Hak persille fint
4. Rist pinjekerner på en tør pande
5. Saml nu salten: kom de ristede kikærter i bunden af en stor tallerken eller fad
6. Kom så avocadoskiver og rødløg over (evt. cherrytomater)
7. Top med feta, persille og pinjekerner