

Lun indisk kikærtesalat

Opskrift til 2

Salaten her var en af de her opskrifter og den smager bare så godt. Desuden er den super nem. Jeg elsker når salater har et lunt element i sig. Her er det kikærterne der er ristede og dejlig krydrede og sprøde. De er i selskab med frisk persille, friske cherrytomater og feta. En virkelig god kombination.

Forberedelsestid

7 min

Tilberedelsestid

8 min

Samlet tid

15 min

Ingredienser

- 3 spsk. olie til stegning
- 1 løg
- 1 fed hvidløg
- 1 tsk. stødt spidskommen
- 1/2 tsk. stødt koriander
- 1/2 tsk. garam masala
- 1/4 tsk. stødt ingefær
- 1/4 tsk. gurkemeje
- smag til med salt og peber
- 1 dåse kikærter
- 150 g cherrytomater
- 1 håndfuld frisk persille (jeg brugte bredbladet)
- 50 g feta eller salatost

Sådan gør du

1. Start med at rist alle krydderierne godt af i olien
2. Snit løg og hvidløg og kom ved
3. Dræn dåsen med kikærterne og kom dem på panden. Vend det rundt ved høj varme i nogle minutter og skru derefter ned og lad det blive let sprødt i 7-8 minutters tid
4. Halver cherrytomaterne og kom dem i en skål sammen med hakket persille og smuldret feta
5. Kom kikærteblandingen ned over og rør det hele let rundt