

Sprød kikærtesalat

Opskrift til 4 personer

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

15-20 minutter

Samlet tid

30 minutters tid

Ingredienser

- 2 majscolber
- 1/2 chorizopølse (140 g)
- 1 dåse kikærter (400 g) + salt, peber og paprika
- en håndfuld persille
- 15 cherrytomater
- 50 g feta eller salatost
- 1/2 rødløg

Sådan gør du

1. Start med at sætte en gryde over med vand, så majscolberne kan koges. Pil bladene af colberne og lad dem koge i vandet i 15-20 minutters tid.
2. Fjern skindet fra chorizopølsen og skær den i mindre stykker. Steg dem sprøde på en tør pande i 5 minutters tid og læg dem derefter til siden.
3. Kom så lidt olie på panden og kom dåsen med kikærter på (drænet for væsken), lad dem riste sig sprøde i 10 minutters tid ved middel varme. Gerne lidt hård varme i starten, skru så ned til middelvarme, så de ikke popper ud over det hele. Vend dem rundt i lidt paprika + salt og peber.
4. Hak nu persille, skyl og skær tomater i halve, hak rødløg fint.
5. Nu skal majsene skæres fri fra colben, kom dem i en skål eller stor tallerken sammen med den sprøde chorizo, de ristede kikærter, persille, tomater, rødløg og lidt feta og server.