

GEGRILDE KIKKERERWTEN

Wat heb je nodig:

750 gram uitgelekte kikkererwten (Je kunt ze natuurlijk ook zelf wellen)
3 el olijfolie
1 volle tl kerriepoeder
1 volle tl barbecuekruiden
1 volle tl paprikapoeder
Himalaya zout (naar smaak)



Eet smakelijk!

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 200°C. Bekleed een bakplaat met bakpapier.

Laat de kikkererwten uitlekken. Spoel ze even af met wat water en laat ze uitlekken in een vergiet.

Leg de kikkererwten op de bakplaat met bakpapier.

Meng de kruiden en olijfolie door elkaar.

Verdeel het oliemengsel over de erwten. Goed mengen.

Plaats de bakplaat voor zo'n 50 minuten in de voorverwarmde oven.

Als de kikkererwten krokant genoeg zijn, laat je ze afkoelen.

Bewaartip: doe dit in een glazen potje dan blijven ze het langst knapperig.

Eet smakelijk!
De Koelkastcoach

Sabine