



# HERFSTSALADE

## Herfstsalade met rijst, komkommer en kikkererwten

2 personen

🕒 25 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 1 kleine ui
- 🍷 100 g zilvervliesrijst
- 🍷 1 tl kerrie
- 🍷 1 groentebouillonblokje
- 🍷 4 stengels lente ui
- 🍷 ½ komkommer
- 🍷 100 g geweldde kikkererwten
- 🍷 3 el rozijnen
- 🍷 klein bosje peterselie
- 🍷 olijfolie

### ZO MAAK JE HET:

1. Snipper de ui, fruit dit in de pan waar je straks de rijst in gaat koken even aan in olijfolie.
2. Roer de kerrie er door en voeg dan de rijst en water met het bouillonblokje toe.
3. Kook de rijst gaar en laat dit even afkoelen.
4. Snijd de lente ui in ringen.
5. Halveer de komkommer door de lengte en schraap de zaadjes uit.
6. Snijd de komkommer in halve ringen.
7. Spoel de kikkererwten af en snijd de peterselie fijn.
8. Meng de ringen lente ui, stukje komkommer, kikkererwten, rozijnen en peterselie met de gekookte kerrierijst.

**TIP:** - Deze salade is goed geschikt om na de bereiding in de koelkast te bewaren, maximaal 2 dagen.



Recept: [BrendaKookt.nl](https://www.brendakookt.nl)