



Mediterraanse kikkererwtenpasta met spinazie en chili-knoflookkruim

2 PERSONEN

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍝 100 g volkorenspaghetti
- 🍞 1-2 sneetjes speltbrood zonder korst
- 🌿 2 el olijfolie
- 🧄 2 tenen knoflook, fijngesneden
- 🍋 ½ citroen bio, rasp
- 🌶️ chilivlokken
- 🥫 ½ blik kikkererwten 400 g, uitgelekt of van tevoren geweekte en gekookte kikkererwten
- 🥬 300 g spinazie gewassen

MATERIAAL: keukenmachine, koekenpan

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de spaghetti in ruim water met zout beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Maal het brood fijn in de keukenmachine.
3. Verhit in een koekenpan 1 el olijfolie en bak het broodkruim goudbruin en krokant.
4. Voeg 1 fijngesneden teen knoflook en de citroenrasp toe en bak nog 1 minuut.
5. Voeg gemalen chilipeper en zout naar smaak toe en schud op een bord.
6. Schenk de rest van de olijfolie in de koekenpan.
7. Bak 1 teen knoflook zachtjes 1 minuut.
8. Voeg de kikkererwten toe en bak ze 3 minuten mee.
9. Voeg de spinazie in porties toe en laat de bladeren slinken.
10. Giet de pasta af.
11. Meng de spaghetti door de kikkererwten met de spinazie.
12. Breng op smaak met zout en peper.
13. Verdeel de spaghetti over de borden.
14. Strooi het krokante chili-knoflookkruim over de spaghetti.

TIP: De spinazie kun je eenvoudig vervangen door jonge snijbiet, winterpostelein, waterkers of jonge boerenkool.

BRON: deliciousmagazine.nl

