

5 ingrediënten Voorraad artikelen zoals water, bak- en braadmiddelen, suiker, peper en zout, tellen niet mee aan de 5 ingrediëntenlijst, die heb je altijd al in huis!



Broodje met rode biet, hummus en krokante kikkererwten

of minder...

2 PERSONEN

⌚ 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥣 300 g gekookte rode bieten, uitgelekt, doormidden gesneden
- 🥣 400 g kikkererwten uit blik, uitgelekt
- 🥣 3 el veganistische pesto
- 🥣 scheutje witte wijnazijn
- 🥣 2 grote ciabatta's, doormidden gesneden
- 🥣 2 handen gemengde rucola-, waterkers- en spinaziesalade

MATERIAAL: keukenmachine

ZO MAAK JE HET:

1. Pureer de hele biet, $\frac{3}{4}$ van de kikkererwten, 2 el pesto en 1 el olie in een keukenmachine met wat zout en peper tot een dikke, gladde hummus.
2. Bak de ciabatta volgens de aanwijzingen op de verpakking.
3. Bak de resterende kikkererwten in een beetje olie tot ze knapperig zijn en zet ze apart.
4. Meng de sla met de resterende pesto en een scheutje azijn.
5. Snijd de broodjes open en beleg de sandwiches met de hummus, bietschijfjes, sla en gebakken kikkererwten.

Eet smakelijk!

BRON: [bbcgoodfood.com](https://www.bbcgoodfood.com)

