



Kikærtesalat på 10 min.

Antal: 1 stor portion

Forberedelse: 10 min.

INGREDIENSER:

240 g. kikærter, kogte (svarer til 1 dåse)

1 rødløg

140 g. majs (svarer til 1 lille dåse)

1 tsk sennep

3 spsk. mayo eller vegansk mayo

1 spsk. kapers (eller cornichoner)

Saft fra 1/3 citron eller lime

Salt og peber

2 stilke forårsløg (valgfri)

Frisk purløg

SÅDAN GØR DU:

- 1 Hæld vandet fra kikærterne og skyl dem under koldt vand. Blend kikærterne kort i en minihakker, så de får en trevlet og revet konsistens (det skal ikke blive til hummus). Du kan også mose kikærterne med en gaffel på et spækbræt.
- 2 Hæld kikærterne i en skål og tilsæt finthakket rødløg, majs, finthakkede kapers sammen med sennep og vegansk mayo. Drys med frisk purløg, (du kan også tilsætte finthakkede forårsløg) Rør salaten godt sammen og smag til med citron, salt og peber.

