



Hoofdgerechten

Veggie pita met geroosterde bloemkool en zoete aardappelhummus

Voor 4 personen.

Ingrediënten

400 gram kikkererwten (gespoeld, uitgelekt)
100 gram Griekse yoghurt
1 theelepel garam masala
1 bloemkool (in roosjes)
1/2 theelepel chilipoeder
handvol koriander
8 pitabroodjes (kleine)
olijfolie
peper
zout

Voor de hummus

1 theelepel paprikapoeder
200 gram kikkererwten
2 zoete aardappelen
1 lookteentje
olijfolie

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C. Verdeel de kikkererwten en de bloemkoolroosjes over een met bakpapier beklede bakplaat. Druppel er olijfolie over en kruid met het chilipoeder, garam masala, peper en zout. Hussel goed door elkaar en zet 15 minuten in de oven. Schep daarna alles om en zet nog eens 10 minuten in de oven.

Schil ondertussen voor de hummus de aardappelen en snij in stukken. Kook gaar in licht gezouten water. Doe de gare aardappelen, samen met de kikkererwten, de gepelde look, het paprikapoeder en een scheut olijfolie in een blender en mix glad. Kruid met peper en zout.

Verwarm de pitabroodjes in een broodrooster. Beleg ze met de zoete aardappelhummus, de geroosterde groenten, een lepel yoghurt en de koriander. Strooi er eventueel nog wat extra chilipoeder, peper en zout over.

