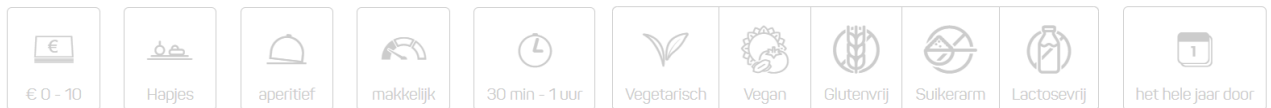
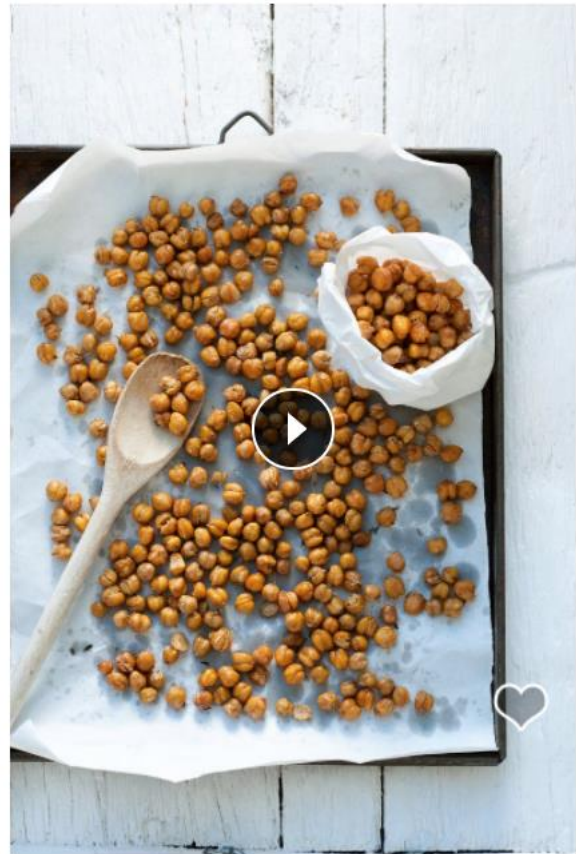


Ingrediënten

- 400 gr kikkererwten, uit blik
- 1 el kokosolie
- 1/2 tl tijm
- 1 snulfje zout



Bron



EEN RECEPT VAN
Steffi Vertriest



ZOALS GEZIEN IN TV-
PROGRAMMA

**De Gezonde
Goesting**

<https://njam.tv/recepten/krokante-kikkererwten>

Recept

Spoel de kikkererwten af onder koud stromend water. Leg ze vervolgens tussen twee stukken bakpapier en wrijf er goed over zodat de velletjes loskomen. Verwijder de velletjes vervolgens.

Smelt de kokosolie in een pannetje op het vuur en giet deze over de kikkererwten. Voeg nog een halve theelepel tijm en een flinke snuf zout toe. Meng het geheel goed onder mekaar.

Stort de kikkererwten uit op een met bakpapier beklede bakplaat en plaats deze gedurende 40 minuten in een voorverwarmde oven van 180 graden.

Info Martine Lycke

21/08/2021

Goed ontvellen, bleef maar komen

Samen met
1022
En 1380 in oven

Mocht meer tijm erbij

Fotos

