

SMAG DIG FREM

Sprøde kikærter

3,4 kg færdigt produkt

Ingredienser

- 3 kg kikærter, dåse eller udblødt og kogt
- 3 dl rapsolie
- 35 g fint salt
- 75 - 100 g af jeres egen krydderiblanding. f.eks. med paprika, spidskommen, hvidløgpulver, chili
- 150 - 200 g hvedemel



Fremgangsmåde

1. Vend kikærter med olie, salt og jeres krydderiblanding.
2. Tilsæt melet og bland forsigtigt sammen, så alle kikærterne har en tynd hinde af krydret mel omkring sig.
3. Spred ud på bageplader med bagepapir, så de ikke ligger i klumper.
4. Bag ved 200 grader i 20 - 30 min. til sprøde og gyldne. Vend rundt i undervejs.
5. Krydr med salt og mere krydderiblanding og lad dem stå lidt, så de bliver helt sprøde.

Tips

- Brug som topping på salat eller smørrebrød.
- Som en del af mødeforplejning.