



SYDEUROPA

Knapriga kikärter

Recept för cirka 8 småportioner

Ingredienser

I burk färdigkokta kikärter

3 msk raps- eller olivolja

1 msk pizzakrydda

Redskap

Durkslag

Bunke

Bakplåtspapper

Bakplåt

Gör så här:

Sätt på ugnen på 200 °C.

Skölj kikärtorna under vatten i ett durkslag och låt dem rinna av.

Torka kikärtorna torra med hushållspapper.

Lägg kikärtorna i en bunke och blanda med olja och pizzakryddan.

Sprid ut kikärtorna på ett bakplåtspapper och sätt in mitt i ugnen 20–25 minuter.

Ta ut plåten och häll kikärtorna i en bunke.

Låt kikärtorna svalna lite innan dom äts upp.