



MELLANÖSTERN

Kryddiga kikärter

Recept för cirka 8 småportioner

Ingredienser

I burk färdigkokta kikärter
3 msk raps- eller olivolja
Kebabkrydda

Redskap

Durkslag
Hushållspapper
Skål

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 skål och blanda med olja och kebabkryddan.

Sprid ut kikärtorna på ett bakplåtspapper och sätt in dem i ugnen 20-25 minuter.

Ta ut plåten och häll kikärtorna i en bunke.

Låt kikärtorna svalna lite innan de äts.