

### Pittige geroosterde kikkererwten



**Tussendoortje**  
**2 personen**

**Vorbereiding** 10 minuten  
€ 1,20 / recept

**Bereiding** 30-40 minuten  
**Energie** 175 kcal / 100 g

#### Ingrediënten

- 200 g kikkererwten
  - o Uitgelekt indien uit pot
  - o Geweekt, gekookt en uitgelekt indien rauw bereid
- 1 koffielepel paprikapoeder
- 1 eetlepel olijfolie
- Peper
- Grof zeezout

#### Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Meng intussen de kikkererwten met de olijfolie en paprikapoeder, voeg peper en grof zeezout toe naar smaak.

Spreid de erwten uit over een bakpapier in een ovenschaal.

Rooster ze zo'n 30 à 40 minuten in de oven, schep ze elke 10 minuten om.

Gebruik desnoods de grill-stand van de oven, maar let goed op, want het kan plots zeer snel gaan!

#### Bewaring

De geroosterde kikkererwten kan je nog enkele dagen in een afgesloten potje bewaren. Heerlijk als tussendoortje of onder een salade!

#### Bron

<http://chickslovefood.com/healthy-snack-2-x-geroosterde-kikkererwten-zoet-en-spicy/>

