

Waldkorn® met kikkererwtencurry

Tomaat, Citroen, Knoflook,

Werkwijze

Snijd de tomaat in blokjes en de paprika in dunne reepjes. Was wat tuinkers en enkele blaadjes babyspinazie. Houd deze garnituren even apart.

Laat een blikje kikkererwten even uitlekken. Kneus een teentje knoflook en voeg toe aan de kikkererwten. Meng met de vegan mayonaise, de mosterd, het currypoeder, de cayennepeper en het citroensap. Kruid af met peper en zout. Pureer lichtjes tot de gewenste textuur hebt. Je kan dit mengsel zo fijn maken als je zelf wilt.

Neem een sneetje Waldkorn® Classic en besmeer met een dikke laag kikkererwtencurry. Beleg de boterham met de verschillende garnituren en werk af met het tweede sneetje brood.

Ingrediënten (1 persoon)

10 - 20 minuten

- 2 dikke sneden Waldkorn® Classic
- 1 Tomaat
- 1 Oranje paprika
- Bakje tuinkers
- Handvol babyspinazie
- 130 gr Kikkererwten
- 1 Teentje knoflook
- 2 el Vegan mayonaise
- 1 el Mosterd
- 1 tl Citroensap
- 2 tl Currypoeder
- tl Cayennepeper
- Peper en zout