

# Geroosterde kikkererwten



## Ingrediënten

- 1 blik kikkererwten (400g)
- kruiden naar keuze: bijv.: chilipoeder, paprikapoeder, peper, zout
- 1,5 el olijfolie



## Bereidingswijze

- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Laat de kikkererwten uitlekken en spoel ze af met water. Meng ze met de kruiden en de olijfolie. Verspreid ze nadien op een met bakpapier beklede bakplaat.
- Rooster de erwten zo'n 25 minuten in de oven. Schep de kikkererwten om en laat ze nog 10 minuten verder roosteren in de oven.

## Tips

- Heerlijk als snack of als crunchy eiwitbron in salades.