

Kikkererwtenkoekjes met tahinsaus en ricotta



Ingredienten

- 250 g kikkererwten
- 3 tenen knoflook
- 2 st eieren
- 50 g zeer fijn paneermeel
- 0.5 tl gemalen komijn
- 0.5 tl gemalen koriander
- 2 el tahin
- 1 afgestreken tl cayennepeper
- 1 tl tomatenpuree
- 150 g ricotta
- olijfolie
- 1 klein bakje rodebietenscheuten
- kleine plukjes peterselie

Bereiding

Mix de kikkererwten grof en schep de puree in een kom. Pel en snipper de knoflook. Kluts de eieren. Voeg de gesnipperde knoflook, de geklutste eieren, het paneermeel en de gemalen komijn en koriander toe aan de kikkererwtenpuree. Kruid met peper en zout, meng grondig. Vorm kleine koekjes van 5 mm dik van het mengsel en zet koel weg.

Roer de tahin los en meng er de helft van de cayennepeper en de tomatenpuree door. Kruid met zout en hou opzij. Roer de ricotta los, kruid met peper en zout.

Verhit 3 eetlepels olijfolie in een grote antiaanbakpan. Bak er de kikkererwtenkoekjes 3 minuten aan elke kant in op matig vuur. Schik de kikkererwtenkoekjes op borden, verdeel er de ricotta over en besprenkel met olijfolie. Kruid met de rest van de cayennepeper en werk af met de rodebietscheuten, de tahinsaus en plukjes peterselie.

Serveer meteen.