




# Salade tiède aux légumes rôtis et pois chiches

 **Temps de préparation**  
> 1h

 **Difficulté**  
Moyenne



## Ingrédients

- 1 gros chou-fleur (en bouquets)
- 1 courgette (en rondelles)
- 1 fenouil (en lamelles)
- 1 oignon rouge (en rondelles)
- 1 boîte de pois chiches (égouttés)
- 500 grammes de grenailles (précuites)
- 3 1/2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre
- 1 citron (le zeste râpé)
- 4 cuillères à soupe de tahini (pâte de sésame)
- 2 cuillères à soupe d'eau
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 1 gousse d'ail (écrasée)
- 1 paquet de pousses d'épinards
- 1 bouquet d'aneth frais (ou une botte de ciboulette, ciselé(e))
- 1 cuillerée à thé de piments rouges séchés (ou de pili-pili)
- 2 cuillères à soupe de graines de sésame
- 4 cuillères à soupe de noisettes (concassées)

## Méthode de préparation

- 1.** Verwarm de oven voor op 200 °C.
- 2.** Neem een grote bakplaat en verdeel hierover de bloemkoolroosjes, de courgette, de venkel, de rode ui, de kikkererwten en de krielaardappeltjes. Besprenkel met de olijfolie en breng op smaak met peper, zout en citroenschil. Meng goed en zet ± 25 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven. Roer halverwege goed door. De groenten moeten gaar zijn en een lichtbruin randje hebben.



- 3.** Meng de tahin met water, citroensap, knoflook, peper en zout. Mix met de staafmixer tot een gladde dressing.
- 4.** Haal de bakplaat uit de oven. Verdeel de babyspinazie over de groenten. Besprenkel met de tahindressing. Werk af met dille, gedroogde chilipepers, sesamzaadjes en hazelnoten. Serveer meteen.