



# Geroosterde kikkererwten als borrelhapje



## **Bereidingstijd**

30 min tot 1u



## **Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

- 1 blik kikkererwten (uitgelekt)
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 eetlepel esdoornsiroop
- 1 eetlepel paprikapoeder
- 1 eetlepel rozemarijn (fijngesneden)
- 1 eetlepel tijm (fijngesneden)
- 1 theelepel cayennepeper
- 1 theelepel kaneelpoeder
- 1 eetlepel komijnpoeder
- 1 theelepel fleur de sel

## Bereidingswijze

- 1.** Meng de uitgelekte kikkererwten met de rest van de ingrediënten en schep op een met bakpapier beklede bakplaat.
- 2.** Zet ± 30 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven, of tot de kikkererwten knapperig en goudkleurig zijn.
- 3.** Laat ze een beetje afkoelen en serveer als borrelhapje of gebruik ze in een salade.