



# Toast avocado met spicy kikkererwten



**Bereidingstijd**

< 30 min



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

400 gram kikkererwten  
1 scheut olijfolie  
1 eetlepel kaneel  
1 eetlepel komijn  
1 eetlepel korianderpoeder  
1 theelepel cayennepeper  
1 theelepel gemberpoeder  
1 theelepel kurkumapoeder  
2 eetlepels agavesiroop (of honing)  
8 sneden brood  
4 avocado's  
1 limoen (sap)  
peper en zout  
3 blaadjes ijsbergsla

## Bereidingswijze

- 1.** Maak eerst de spicy kikkererwten: meng de kikkererwten in een kom met een beetje olijfolie, kaneel, komijn, koriander, cayennepeper, gemberpoeder, kurkuma en agavesiroop. Schep op een bakplaat en zet 15 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven. Roer af en toe even door. De kikkererwten moeten krokant zijn, maar niet verbrand. Laat eventueel nog een beetje langer roosteren. Haal uit de oven en laat afkoelen.
- 2.** Rooster of gril het brood krokant.
- 3.** Haal het vruchtvlees uit de avocado's en meng met het limoensap, peper en zout. Prak of mix het glad.
- 4.** Bestrijk elk sneetje brood met avocado, beleg met ijsbergsla en werk af met de kikkererwten.