

Krokante kikkererwten

1 blik kikkererwten, 400 gram
(uitlekgewicht ca. 240 gram)
2 theelepels sesamolie
1 theelepel paprika-poeder
1 theelepel uienpoeder
1/2 theelepel zout
Bakpapier



Oven voorverwarmen op 220 graden.

Spoel de kikkererwten goed af en dep ze goed droog. Meng in een kommetje de 2 theelepels sesamolie door de kikkererwten. Bedek een bakplaat met bakpapier. Verspreid hierover de met sesamolie bedekte kikkererwten. Bak deze 20 á 25 minuten in de oven. Schep de kikkererwten elke 5 minuten even om. Zodra ze goed krokant zijn, zijn ze klaar. Doe de krokante kikkererwten in een kom en schep ze goed om met de paprika-poeder, uienpoeder en het zout. Laat ze even afkoelen en snacken maar,



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl