

## Gegrilde courgette met kikkererwten salsa

Een salade met Indische smaken door het gebruik van komijn. Lekker als lunchgerecht of licht diner. Het is een recept van Anjum Anand. Voor diegenen die Anjum niet kennen, zij is kookboekschrijfster van onder andere een aantal heerlijke Indiase kookboeken. Aanrader!

Menugang: Salades  
Type gerecht: Vegetarisch  
Aantal personen: 4  
Bereidingstijd: 30 minuten

---

Een salade met Indische smaken door het gebruik van komijn. Lekker als lunchgerecht of licht diner. Het is een recept van Anjum Anand. Voor diegenen die Anjum niet kennen, zij is kookboekschrijfster van onder andere een aantal heerlijke Indiase kookboeken. Aanrader!

### Bereidwijze

1. Verwarm een grillpan en snijd de courgettes diagonaal in dunne plakken, niet dikker dan een halve centimeter. Leg de plakken in de grillpan en laat ze 2-3 minuten grillen zonder om te draaien en totdat je mooie grillstrepen ziet.
2. Terwijl de courgettes grillen, doe je alle ingredienten voor de kikkererwtensalsa bij elkaar en proef. Voeg zout of andere ingredienten naar smaak toe.
3. Doe alle ingredienten voor de dressing bij elkaar en pureer dit met een blender of staafmixer tot alles glad is. Je kunt dit ook met de vijzel doen maar dat is minder makkelijk. Proef de dressing en voeg zout en peper toe naar smaak.
4. Om de salade op te bouwen leg je de courgetteplakken op een bord, laat ze iets overlappen met elkaar. Sprenkel de dressing over de courgettes heen. Leg de kikkererwten salsa in het midden van het bord of verdeel het over de courgettes.

### Ingrediënten

- 5 courgettes
- Handjevol verse koriander
- Zout
- 2 tl witte wijn azijn
- 1 teentje knoflook
- 15 pistache nootjes
- 2,5 el olijfolie
- 1/4 tl zwarte peper
- Beetje suiker
- 2 tl water
- 1 blik kikkererwten
- 100 gram feta
- 1/2 rode ui
- 1 handjevol verse koriander
- 1 tl citroensap
- 1 el komijnpoeder
- 2 tl komijnzaad
- 1 tomaat
- 2 el Malaga olijfolie

### accessoires