



## KIKERTSALAT I PITABRØD

6B, NES BARNESKOLE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

0.5 Ts	Salt
4 Stk	Pitabrød
1 Stk	Selleristang
1 Ts	Hvitløkspulver
0.25 Stk	Agurk
0.5 Stk	Rød løk
1 Dl	Majones
1 Stk	Tomat
1 Boks	Økologiske kikerter
0.5 Boks	Økologisk mais
4 Stk	Salatblad
0.5 Stk	Rød paprika
3 Ts	Solsikkefrø
10 Stk	Oliven

### SLIK GJØR DU:

**1** Slik gjør du

Sett ovnen på 200 grader.

Kikertsalaten:

Mos kikertene på en skjærefjøl med en gaffel. Putt de så oppi en stor bolle.

Kutt løken, sellerien, paprikaen, oliven og solsikkefrøene i små biter. Putt alt oppi bollen sammen med de fleste kikertene.

Putt maisen, majones, hvitløkspulver og salt oppi bollen. Bland godt.

**2**

Salat:

Kutt tomaten og agurken i skiver. Kutt salatbladene. Legg det pent på en tallerken.

**3**

Pitabrød:

Putt pitabrødene på en rist med bakepapir under. Se på pakken hvor lenge de skal være inne. Ta tida på ipaden din.