VEGETARISK

Rostade kikärtor

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **15 min** Portioner: **4**

15

Underbart tilltugg som inte är nötter, inga märkliga tillsatser, veganskt, gluten- & mjölkproteinfritt - läs bara lite extra på din kryddförpackning innan du kryddar. Ett tilltugg för alla alltså!

INGREDIENSER

1 burk kokta kikärtor
2 msk paprikakrydda, garam masala eller rub
1 msk olivolja

GÖR SÅ HÄR

1. Skölj kikärtorna och torka dem. Rosta i torr stekpanna och tillsätt sedan olivolja & krydda och låt rosta till den nästan blir lite «poppiga».
Foto: www.cedell.se