

Ingrediënten

- 1 blik of pot kikkererwten (van ongeveer 400g)
- 7 gram (zonnebloem)olie
- 2 gram paprikapoeder
- 1 gram knoflookpoeder
- Snufje chilipoeder

Bereiden

- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Laat de kikkererwten uitlekken en spoel ze daarna af.
- Dep de kikkererwten goed droog. Je kunt ze ook nog even wat langer laten drogen.
- Giet nu de (zonnebloem)olie over de kikkererwten en meng het goed door elkaar.
- Bestrooi het nu met de kruiden: paprikapoeder, knoflookpoeder en chilipoeder.
- Verdeel de kikkererwten gelijkmatig over een bakplaat en zet voor ongeveer 20-25 minuten in de oven.
- Laat ze even afkoelen zodat ze goed knapperig worden.

Je kunt de geroosterde kikkererwten zo eten, of bijvoorbeeld:

- over een salade met feta en komkommer
- op soep (bijvoorbeeld; tomaat- of pompoensoep)
- in wraps met *fa-solid fa-circle-info* [hummus](#)
- door yoghurt met wat Sriracha saus.