



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 blik kikkererwten
- 2 ons chorizo worst (snipperen)
- olijfolie
- 50 gram Macadamia noten
- 1/2 krop ijsbergsla
- 1 bakje Spaanse rauwkost
- 2 eetlepels verse bieslook (gesnipperd)

Bereiding.

Laat de kikkererwten uitlekken. Snipper ondertussen de chorizo worst. Laat in een kleine koekenpan 1 eetlepel olijfolie heet worden en bak hierin de macadamia notjes licht bruin. De notjes laten afkoelen en daarna klein maken met een scherp mes (halveren). Maak de IJsberg sla schoon en snij het in snippers van ongeveer 2 cm en vermeng dit met de kikkererwten. Meng ook de chorizo worst hierdoor en het bakje Spaanse rauwkost. Breng de salade daarna even op smaak met de sla dressing en strooi de notjes erover en de bieslook.

Ook heel lekker bij de Barbecue.