



Fatteh met kikkererwten en yoghurt

Een gelaagd feestgerecht van krokante pita, warme kikkererwten en een romige knoflook-yoghurtsaus, afgewerkt met geroosterde pijnboompitten en gesmolten boter.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	15'	4	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

- 2 pitabroden
- 400 gr gekookte kikkererwten (uitgelekt gewicht)
- 400 gr Griekse yoghurt
- 3 el tahin
- 2 teentjes knoflook, geperst
- sap van 0,5 citroen
- 0,5 tl zout
- 40 gr boter

40 gr pijnboompitten
1 tl paprikapoeder
2 el gehakte platte peterselie
olijfolie

Bereidingswijze

1. Scheur de pitabroden in stukken, besprenkel met olijfolie en rooster ze in een oven van 200 graden goudbruin en krokant, ongeveer 8 minuten. Je kan ze ook in een pan bakken.
2. Verwarm de kikkererwten zachtjes in wat water tot ze warm en zacht zijn. Laat uitlekken en bewaar een handvol voor de garnering.
3. Klop de yoghurt los met de tahin, geperste knoflook, citroensap en zout tot een gladde saus.
4. Smelt de boter in een pannetje en bak de pijnboompitten erin tot ze goudbruin zijn. Let op, dat gaat snel.
5. Verdeel de krokante pita over de bodem van een diepe schaal.
6. Schep de warme kikkererwten erover en lepel de yoghurtsaus royaal over het geheel.
7. Giet de gesmolten boter met pijnboompitten over de yoghurt.
8. Bestrooi met de bewaarde kikkererwten, paprikapoeder en peterselie en serveer meteen zodat de pita nog wat knapperig is.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)