



Fattah 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	Voorgerecht

Ingrediënten

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

1 kl paprikapoeder
2 el gehakte platte peterselie
olijfolie

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden. Scheur de pitabroden in stukken van ongeveer 3 cm, besprenkel met olijfolie en spreid ze uit op een bakplaat. Rooster ze 8 tot 10 minuten goudbruin en krokant.
2. Verwarm de kikkererwten zachtjes in een bodempje water tot ze goed warm zijn. Laat uitlekken en zet een handvol apart voor de garnering.
3. Klop de yoghurt los met de tahin, geperste knoflook, citroensap en het zout tot een gladde, romige saus.
4. Smelt de boter op middelhoog vuur in een klein pannetje en bak de pijnboompitten al roerend goudbruin. Let goed op, want dat gaat snel.
5. Verdeel de krokante pitastukjes over de bodem van een brede, diepe serveerschaal.
6. Schep de warme kikkererwten gelijkmatig over de pita en lepel de yoghurtsaus royaal over het geheel.
7. Giet de gesmolten boter met de pijnboompitten over de yoghurtsaus.
8. Garneer met de bewaarde kikkererwten, een snufje paprikapoeder en de gehakte peterselie. Serveer meteen zodat de pita nog krokant is.

Tip

Gebruik bij voorkeur kikkererwten uit blik die je grondig afspoelt, of kook gedroogde kikkererwten de avond voordien gaar. Zorg dat ze echt warm zijn wanneer je ze over de pita schept, anders wordt de yoghurtsaus te koud.

Lekker met

Serveer als onderdeel van een Libanese mezzetafel, samen met hummus, tabouleh en warm pitabrood.

Dranktip

Een frisse muntthee of een glas koude ayran past uitstekend bij de romige yoghurtsaus.