

Ingrediënten voor 1 personen

1 Mini Pack Bonduelle  
Kikkererwten (1 x 80 g) 2  
trostomaten ½ citroen,  
schoongeboend 1,5 el olijfolie  
extra vierge 1 ciabattabroodje, in  
plakjes ½ teen knoflook 2 tl  
pijnboompitten 1 bol mozzarella  
(125 g), uitgelekt 1 takje  
basilicum

**Tijd:** 10-20 min.  
**Keuken:** Italiaans  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Italiaanse salade bowl met ciabatta

Toe aan variatie? Deze Italiaanse salade bowl met ciabatta is een echte aanrader. Grill de ciabatta met wat knoflook en je wilt nooit meer anders. Zo heb je met maar een paar ingrediënten een prachtige bowl vol lekkers.

### Hulpmiddelen

Rasp, koekenpan, snijplank, (koks)mes, broodrooster of grillpan, bowl

### Bereidingswijze

1. Snijd de tomaten in kwarten en verwijder de zaadlijsten. Snijd het vruchtvlees in blokjes. 2. Rasp de schil van de citroen boven de tomaat. Voeg de olijfolie en een beetje zout toe en schep om. 3. Rooster de plakjes ciabatta in de broodrooster of grillpan goudbruin en krokant. Wrijf de bovenkant van de sneetjes in met het snijvlak van de knoflookhelft (= bruschette). 4. Rooster in een droge koekenpan de pijnboompitten en schud ze op een bord. 5. Leg de mozzarella in een bowl. Verdeel de tomaatjes, de kikkererwten en de bruschette rond de mozzarella. 6. Bestrooi met de basilicum, de pijnboompitten en peper naar smaak.

### Serveertips

Tip: Schenk nog een straaltje extra vierge olijfolie over de mozzarella voor nog meer smaak.