



KIKERTBOLLER MED LOLLO VERDE-SALAT

Categoria: Forretter **Tempo di preparazione:** 1 time og 15 minutter **Difficoltà:** facile



Ingredienti per 6

- 200g hermetiske kikerter
- 1 fedd hvitløk, lettere knust
- 1 stort egg/2 små egg
- 40g fersk vårløk
- 50g revet pecorinoost
- Litt revet sitronskall etter smak
- 60/70g brødsmuler
- Svart pepper etter smak
- Olje til steking
- 70g feltsalat
- 100g revet provoloneost
- 50g knuste pistasjnøtter

Til salatdressingen

- 1ts sennep
- 30ml extra virgin olivenolje
- saften til en halv sitron og en klype salt

En lett og enkel rett fylt til randen med sunne næringsstoffer. Retten funker perfekt som en forrett eller en del av større lunsj eller middag. Her følger ingrediensene til omtrent tretti kikertboller.

Vanskelighetsgrad: **enkel**

Kostnad: **lav**

Tilberedningstid: **1 time og 15 minutter**

Porsjoner: 6

Metode

Ha kikertetene i et dørslag og skyll dem godt. Fres hvitløken i en spiseskje med olivenolje i en kjele til den blir gyllen, før du tilsetter hakket vårløk og kikerter.

Stek dem litt slik at de trekker til seg smaken.

Smak til med salt og pepper. Sil deretter kikertetene og spar oljen de ble tilberedt i.

Legg kikertetene i en bolle, tilsett egg, revet pecorinoost, revet sitronskall og revet provoloneost og bland det godt med en gaffel.

Hvis blandingen er for myk kan du tilsette brødsmler for å få den fastere.

Sett blandingen i kjøleskapet i omtrent en halvtime.

Deretter lag omtrent 30 kikertboller.

Lag salatdressingen med oljen du satte til stede tidligere og tilsett sitronsaften og 1 teskje med sennep.

Sett deretter til side.

Stek kikertbollene i en stekepanne til de blir gylne.

Tørk av dem og plasser dem på et tørkepapir.

I mellomtiden kan du dandere salaten på et serveringsfat, ta på dressing og legg kikertbollene på toppen, før du drysser de hakkede pistasjnøttene på toppen som garnityr. Nyt!



For the dressing sauce for the lollo verde lettuce: take the oil you left aside earlier and add the juice of ½ lemon and the teaspoon of mustard. Set aside.

Fry the chickpea meatballs in a frying pan. Drain and dry on oil-absorbing paper. In the meantime, place the lollo verde salad on a serving dish, dress with the prepared sauce, then arrange the chickpea meatballs on top and garnish with the pistachio nuts. Enjoy!