

Wortelsalade met **Sardinevlokken Carthage Genot**



2 mensen

15 min voorbereiding

10 min koken

De ingrediënten

- 2 blikjes van 80g** van Sardinevlokken Carthage Genot
- 4** nieuwe wortelen
- Een handvol** gemalen amandelen (15g)
- Een paar granaatappelpitjes** (20g)
- 40g** gekookte kikkererwten
- 60g** rucola
- Een paar blaadjes** koriander of platte peterselie

De fasen

- 1- Snijd de wortels met een dunschiller in tagliatelle
- 2- Kook de wortelen ongeveer tien minuten in kokend gezouten water en controleer ze met de punt van een mes
- 3- Giet de wortelen af en meng met de Sardinevlokken Carthage Genot
- 4- Voeg de amandelen, kikkererwten, granaatappelpitjes en rucola toe en meng goed
- 5- Minstens 1 uur koelen
- 6- Bestrooi met gehakte koriander of gehakte peterselie, en serveer