



Type **VEGAN SALAD** Bereidingstijd **40 min**

## INGREDIËNTEN

1 bloemkool  
1 broccoli  
800 gram kikkererwten in blik  
4 eetlepels za'atar kruiden 3  
eetlepels olijfolie  
2 Pink Lady appels  
1 kropsla  
2 avocado's  
muntblaadjes  
korianderblaadjes  
La William Plantaise

# Pers.  
**04**

Moeilijkheidsgraad **EASY**

Allergenen /

## ZOMERSE SALADE MET PLANTAISE

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Laat de kikkererwten uitlekken. Meng ze met olijfolie en de za'atar kruiden, en verpreid ze op de bakplaat. Vergeet het bakpapier niet! Rooster ze 30 minuten in de oven, schep ze hierna om en laat ze nog 10 minuten in de oven staan. Haal uit de oven en laat volledig afkoelen.
3. Snij ondertussen de bloemkool in kleinere stukken & verwijder de bladeren. Doe de bloemkool in het keukenmachine of de mixer totdat je bloemkool zo fijn is als rijstkorrels.
4. Doe de bloemkoolrijst zonder water in de microgolfoven op maximaal 800 Watt gedurende 2-3 minuten. Roer eventueel ondertussen. Stoom de broccoli in de stomer tot hij nét beetbaar is en nog erg knapperig. Snijd de appel in heel fijne partjes & doe dit ook voor de avocado.
5. Voeg alle ingrediënten samen & werk af met muntblaadjes, korianderblaadjes & La William Plantaise!

Kleine tip: Om de Plantaise iets lopender te maken kan je de saus eventueel wat aanlengen in een kommetje met citroensap of natuuryoghurt. Smakelijk!



*Smeuige, romige textuur  
100% Plant-based mayo  
Traditionele smaaksensatie  
Belgisch vakmanschap van topkwaliteit*

*Alles voor de smaak!*

*Deel zelf je Receptjes met Plantaise op Instagram met #plantaise*

Ontdek dit en nog vele andere, heerlijke gerechten met Plantaise!

[www.plantaise.be](http://www.plantaise.be)