

Varm kikærtesalat med ”forkertskårne” løg

Nem, varm, lidt sød og godt mættende. Lige noget på en kold vinterdag, hvis maden ikke skal være alt for tung.

Mængde: Til tre–fire personer.

Tilberedningstid: En god halv time.

Holdbarhed: Holder sig et par dage i køleskabet – men smager bedst varm.

Så let er det

Sauter rødløg, gulerødder, hvidløg, ingefær, fish sauce, vanilje, kanel, allehånde og kardemomme ved mellemhøj varme i sesamololie med et lille drys salt og peber i sådan cirka 10 minutter, til rødløgene er bløde og søde, men på ingen måde brune. Brug en gryde.

Tilsæt julesalat og kikærter og lad dem simre med i 2–3 minutter, til julesalaten er mør og kikærterne varme. Vend citronsaft og –skal samt eddike og olie i den varme salat og server den stænket med en smule sojasovs.

Du skal bruge

- 2–3 rødløg, skåret i både på langs (og selvfølgelig pillet først)
- 3–4 mellemstore gulerødder, strimlet på langs med et juliennejern, i en foodprocessor eller til nød med et meget groft rivejern
- 1 fed hvidløg, skåret i papirtynde skiver
- 5 g frisk ingefær, finthakket
- 6–7 dråber fish sauce
- En knivspids vaniljepulver eller ¼ vaniljestang, finthakket
- 1 tsk stødt kanel
- ½ tsk stødt allehånde
- Stenene fra 4 grønne kardemommekapsler (knus dem, brug stenene indeni og smid selve skallen ud)
- 2 spsk ekstra jomfrusesamololie
- Hav- eller stensalt
- Friskkværnet sort peber
- 1 hoved julesalat, bladene skåret i tynde strimler på langs
- 150–200 g kogte kikærter (de økologiske på dåse kan også bruges)
- Fintrevet skal og friskpresset saft af 1 økologisk citron
- 1 spsk æblecider- eller brun riseddike
- Et skvæt ekstra jomfruolivenolie
- Sojasovs

Fif

Der er masser af muligheder for at lege med retten. Chili, citrongræs, rosmarin, timian, nigellafrø, sichuan peber eller chili er værd at prøve. En lille håndfuld rosiner eller abrikoser vil tilføje ekstra sødme. Eller prøv at lade ½ mandler eller hasselnødder simre med.