



### Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 25 min.

Tilberedningstid: 12 min.

Vegetarret

### Ingredienser

1 pakke kikærter (380g)

Cajunkrydderi

1 baguette

1 hvidløgsfed

125 g cherrytomater

1 håndfuld persille

½ rødløg

1 citron

1 avocado

1/4 tsk. salt

100 g ricotta

Salt

Peber

Olivেনolie

### Beskrivelse

Forvarm ovnen til 200 grader.

Skyl kikærter under koldt vand i en si. Fordel i den ene side på en bageplade med bagepapir. Dryp med en smule olivenolie og drys med cajun krydderi. Krydr med salt og peber. Vend det hele sammen.

Bag i ovnen i 10-12 minutter eller indtil gylden.

Imens skæres baguetten over på langs og på midten, således der er 4 stykker.

Pres hvidløg og bland det med olivenolie i en lille skål. Fordel hvidløgsoliven oven på de 4 baguettestykkerne. Bag dem i ovnen ved siden af kikærter i 5 minutter.

Skær cherrytomater i halve. Hak persillen og rødløget fint. Skær citronen i både. Skær avocadoen over på langs og grav indmaden ud af den ene halvdel med en ske. Mos den ene halvdel af avocadoen sammen med et stort skævt citronsaft, salt og ricotta samt en smule olivenolie. Krydre med et stort nip peber.

Skær den resterende avocado i skiver.

Bland kikærter, cherrytomater, rødløg og halvdelen af persillen i en stor skål. Krydr med salt og peber.

Andre hvidløgsbrød på tallerkener. Top med ricottamos og kikærter. Drys med resterende persille. Server med avocadoskiver og citronbåde.