



Beskrivelse

Hæld væden fra kikærterne. Skyl dem i en sigte og lad dem dryppe af. Lad majsene dryppe af i en sigte.

Mos kikærterne groft med en gaffel. Hak rødløg. Skær forårsløg i tynde skiver. skær drueagurk i små tern. Hak kapers.

Dressing: Bland mayonnaise, sennep, citronsaft, salt og peber.

Vend kikærter, rødløg, majs, forårsløg, drueagurk og kapers i dressingen. Smag til med sennep, salt og peber. Pynt med purløg og purløgsblomster.

Server kikærtepålægget på rugbrød, i en sandwich, i pitabrød eller i en bolle.

Ingredienser

1 ds. kikærter, 240 g drænet vægt
1 rødløg
1 ds. majs, 140 g drænet vægt
2 forårsløg
1 syltet drueagurk
1 spsk. kapers

Dressing:

3 spsk. mayonnaise
1 tsk. dijonsennep
Saft fra 1/3 citron
Salt og peber

Pynt: Purløg og purløgsblomster