



Πικάντικη σαλάτα με ψητά ρεβίθια

Μερίδες: 6-8, **Χρόνος προετοιμασίας:** 30', **Χρόνος μαγειρέματος:** 30'

Υλικά

- 1/2 κόκκινο λάχανο
- 1 ρόδι
- 4 φλιτζάνια βρασμένα η 200γρ ξερά ρεβίθια
- 1/2 κουνουπίδι
- 1 κόκκινη πιπεριά κέρατο
- 5-6 μικρές πιπερίτσες
- 10 αποξηραμένα βερικοκα
- 1 ματσάκι άνηθο
- 1 ματσάκι μαϊντανό
- 1 κ.σ. καπνιστή πάπρικα
- 1 κ.σ. σπόρους κολιανδρο
- 1 κ.γ. γλυκάνισο
- 1/4 κ.γ. πιπέρι καγιέν
- Ελαιόλαδο
- Χυμό από 3 λεμόνια και 1 πορτοκάλι
- Αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- Σουσάμι

Εκτέλεση

1. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200c αέρα. Σε ένα μπολ ανακατεύουμε τα ρεβίθια με ελαιόλαδο και με τα μισά μπαχαρικά εκτός του γλυκάνισου, αλατοπιπερώνουμε και τα βάζουμε στη μέση του φούρνου. Καθώς ψήνονται ετοιμάζουμε τα υπόλοιπα υλικά.

2. Ψιλοκόβουμε το λάχανο με ένα μαντολίνο σε πολύ λεπτές μακριές λωρίδες. Σε ένα στεγνό τηγάνι καβουρντίζουμε τα υπόλοιπα μπαχαρικά ωσότου βγάλουν το άρωμα τους και έπειτα όπως είναι ζεστά τα ρίχνουμε στο χυμό λεμονιού/πορτοκαλιού. Αλατίζουμε και με το μισό από αυτό το ντρεσινγκ περιλούζουμε το λάχανο ώστε να μαριναριστεί ελαφρά.



3. Παίρνουμε τους σπόρους από το ρόδι, κόβουμε την πιπεριά και τα αποξηραμένα βερίκοκα σε λεπτές φέτες, ψιλοκόβουμε τον άνηθο και τον μαϊντανό. Αφήνουμε το κουνουπίδι τελευταίο και το κόβουμε λίγο πριν ανακατέψουμε τα υλικά μας.

4. Έπειτα από δέκα με δεκαπέντε λεπτά στο φούρνο δοκιμάζουμε τα ρεβίθια. Θέλουμε να έχουν πάρει χρώμα και να έχουν αποκτήσει μια λεπτή τραγανή κρούστα. Όταν είναι έτοιμα τα περιλούζουμε με το υπόλοιπο ντρεσσινγκ λεμονιού/ πορτοκαλιού. Δεν ανακατεύουμε πριν απορροφηθούν τα υγρά.

5. Για να σερβίρουμε κόβουμε το κουνουπίδι σε λεπτές φέτες ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί προσθέτοντας αλάτι και ελαιόλαδο.

6. Πασπαλίζουμε με σουσάμι

Tips. Αν τα ρεβίθια μας έγιναν πολύ στεγνά η σαλάτα μπορεί να χρειαστεί κάποιο ζουμερό υλικό. Μπορείτε βέβαια να προσθέσετε ντομάτα, όμως προτείνω να δοκιμάστε ένα φρεσκοκομμένο ώριμο ροδάκινο. Είναι φανταστικό το πώς ταιριάζει με τα πικάντικα μπαχαρικά ενώ η υφή του ισορροπεί ευχάριστα με τα τραγανά υλικά της σαλάτας.

**#Grecocentric,
Βασίλης Χαμάμ**