



Ρεβιθοσαλάτα σαν αυγοσαλάτα

Μερίδες: 2-4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 5-10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 15-20 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 10 λεπτά

Φυλάσσουμε την ρεβιθοσαλάτα στο ψυγείο για 3 μέρες.

Υλικά:

[160 γρ. Hellmann's Vegan Mayo](#)

[1 κ.σ. Hellmann's Mild Mustard](#)

χυμό από ½ λεμόνι

1 σκελίδα σκόρδο, πολτοποιημένη

¼ κ.γλ. κουρκουμά

1 κ.σ. κάπαρη, ψιλοκομμένη

250 γρ. ρεβίθια βρασμένα

1 μοβ ξερό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο

1 φρέσκο κρεμμυδάκι, ψιλοκομμένο

¼ ματσάκι άνηθο, ψιλοκομμένος

1 κόκκινη πιπεριά ή πιπεριά Φλωρίνης, ψιλοκομμένη

ελαιόλαδο

μαύρο αλάτι Ιμαλαΐων (προαιρετικά)

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για το σερβίρισμα:

2-3 αραβικές πίτες, κομμένες σε τριγωνάκια

Εκτέλεση:

1) Βάζουμε σε μπολ την [Hellmann's Vegan Mayo](#), 1 ½ κ.σ. ελαιόλαδο, τη [Hellmann's Mild Mustard](#), τον χυμό λεμονιού, το σκόρδο, τον κουρκουμά και την κάπαρη ανακατεύουμε πολύ καλά να ομογενοποιηθούν.

2) Προσθέτουμε στο μπολ τα ρεβίθια και τα πολτοποιούμε με ένα πιρούνι. Ρίχνουμε τον άνηθο, το κρεμμύδι, την πιπεριά, το φρέσκο κρεμμυδάκι και το φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Αν θέλουμε προσθέτουμε λίγο μαύρο αλάτι Ιμαλαΐων ή αλατίζουμε με αλάτι της προτίμησής μας. Ανακατεύουμε και την βάζουμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 10 λεπτά.



3) Απλώνουμε σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα τις πίτες, ραντίζουμε με 2 κ.σ. ελαιόλαδο, πασπαλίζουμε με την πάπρικα, αλατοπιπερώνουμε και ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 200 °C στον αέρα για 10-15 λεπτά ή μέχρι να πάρουν χρώμα και να γίνουν τραγανά.

4) Σερβίρουμε τη ρεβιθοσαλάτα ως ορεκτικό με τις τραγανές πίτες. Μπορούμε επίσης να τη σερβίρουμε ως κυρίως μαζί με ρύζι ή να βάλουμε 2-3 κ.σ. στη σαλάτα μας για τύπου dressing.