



ΟΧΙ ΑΛΛΕΣ ΒΑΡΕΤΕΣ ΣΑΛΑΤΕΣ

Ρεβιθοσαλάτα για το τάπερ του γραφείου

Μερίδες: 1-2 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 25-30

Φυλάσσουμε τη ρεβιθοσαλάτα καλυμμένη στο ψυγείο για 2-3 μέρες.

Υλικά για τη σαλάτα:

10-12 ντοματίνια, κομμένα στη μέση

1 αγγούρι, κομμένο σε φέτες

1 κόκκινη πιπεριά, ψιλοκομμένη

½ μικρό αϊσπεργκ, ψιλοκομμένο

1 καρότο, χοντροτριμμένο

1 κονσέρβα Ρεβίθια ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ σε νερό (400 γρ.), σουρωμένη

Υλικά για το dressing:

60 ml νερό από την κονσέρβα των ρεβιθιών

1 σκελίδα σκόρδο, πολτοποιημένη

2 κ.σ. μηλόξυδο

1 κ.γλ. πικάντικη μουστάρδα

2 κλωνάρια άνηθο, ψιλοκομμένα

2 κλωνάρια μαϊντανός, ψιλοκομμένα

110-120 ml ηλιέλαιο

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση

- 1) Τοποθετούμε το σουρωτήρι πάνω από ένα μπολ και σουρώνουμε καλά τη **κονσέρβα Ρεβίθια ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ σε νερό** και τα αφήνουμε να στραγγίξουν.
- 2) Μεταφέρουμε το υγρό της **κονσέρβας Ρεβίθια ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ** σε ένα ψηλό και ανθεκτικό δοχείο μαζί με το σκόρδο, το μηλόξυδο και τη μουστάρδα.
- 3) Τοποθετούμε το ραβδομπλέντερ να ακουμπήσει στον πάτο. Χτυπάμε για 1-2 λεπτά χωρίς να κουνήσουμε καθόλου το μπλέντερ, σταδιακά προσθέτουμε το ηλιέλαιο με συνεχόμενη ροή, μέχρι να ομογενοποιηθεί, μόνο τότε αρχίζουμε να κουνάμε το μπλέντερ πάνω κάτω. Τέλος προσθέτουμε το αλάτι, το



φρεσκοτριμμένο πιπέρι και τα μυρωδικά, χτυπάμε με το ραβδομπλέντερ για 1 λεπτό ακόμα και δοκιμάζουμε για να διορθώσουμε, αν χρειάζεται.

- 4) Μεταφέρουμε το dressing στο ψυγείο για 20-25 λεπτά..
- 5) Ρίχνουμε σε μεγάλο μπολ όλα τα λαχανικά, τα [Ρεβίθια κονσέρβας](#) [ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ σε νερό](#), αλατοπιπερώνουμε, περιχύνουμε με το dressing, ανακατεύουμε απαλά να καλυφθούν ομοιόμορφα και σερβίρουμε.