

SPENAT MED KIKÄRTER

ESPINACAS CON GARBANZOS FÖR 4 PERSONER

INGREDIENSER

- 500 g färsk eller fryst spenat
- 200 g kikärter (färdigt kokade eller konserverade)
- 2–3 skivor rostat bröd, tag bort kanterna och skär i tärningar
- 15 st skalade, hela, osaltade mandlar
- 1 kopp krossade tomater
- 3–4 klyftor vitlök, finhackad
- 2–3 msk sherryvinäger eller rödvinsvinäger
- 1 tsk spiskummin (jeera)
- olivolja, extra jungfruolja
- cayennepepper efter smak
- salt
- svartpeppar
- rökt spansk paprika

TILLREDNING

- Häll två matskedar olivolja i stekpannan, hetta upp och tillsätt spenaten. Stek spenaten och lägg den i ett kärl.
- Hetta upp stekpannan på nytt med olivolja och lägg i mandeln samt brödtärningarna. Stek dem tills mandeln får brun färg och brödet blir knaprigt.
- Blanda i den hackade vitlöken, spiskummin, cayennepeppar och stek några minuter tills vitlöken börjar dofta och blir lätt brun. Häll sedan stekpannans innehåll i en mixer och tillsätt vinäger.
- Blanda ingredienserna i mixern så att en tjock pasta uppstår – dock utan att överarbeta.
- Lägg pastan tillsammans med kikärterna och tomatkrossen i stekpannan.
- Rör om och värn upp. Späd ut med lite vatten.
- Tillsätt därefter spenaten och rör om allt till en jämn massa. Värn upp.
- Krydda med salt och svartpeppar.
- Fördela maten på fyra tallrikar och häll på lite olivolja. Strö över den rökta spanska paprikan. Paprikan ger den speciella smaken.