

# Kikerherne “tuunikala” salat



## **Kikerherne “tuunikala” salat**

Vana hea klassika uues kuues ehk tervislik “tuunikala”salat taimses versioonis, mis maitseb kui päris! Kui igatsed tuttavaid maitseid, siis see kergelt nostalgilise hõnguga salat on just midagi sulle! Selle tervisliku kikerhernesalatiga on mitmekülgne ning maitseküllane elamus garanteeritud. Naudi salatit otse kausist või hoopis lisandina näiteks krõbeda leiva kõrvale.

**Kogus:** ühele kuni kahele

**Valmistusaeg:** 15 minutit

**Raskusaste:** kerge

**Vaja läheb:**

- 250g keedetud [kikerherneid](#) (või 1 purk konserveeritud kikerherneid, kurnatud ja loputatud)
- 25g hakitud punast sibulat (umbes pool väiksemat sibulat)
- 50g hakitud sellerit (umbes 1 keskmine sellerivars)
- 2,5 spl tahiinit
- 2,5 spl värskelt pressitud sidrunimahla
- 1/2tl sinepupulbrit
- 1spl peeneks hakitud värsket tilli
- maitse järgi meresoola (valikuline)

## **Kuidas teha kikerherne salatit?**

Tõsta kikerhersed kaussi ning purusta kahvliga nii, et suuri hernetükke sisse ei jääks. Ära kasuta kikerherneste purustamisel blenderit ega köögikombaini, sest muidu võib tulemuseks olla hoopis kikerhernepüree, mis salatisse ei sobi. Haki sibul ja seller peeneks ning lisa needki kikerhernesegule. Seejärel maitsesta segu sidrunimahla, tahiini, natukesese meresoola, sinepipulbri ning värsket tilliga. Sega kõik kokku ning naudi koheselt või tõsta külmikusse veidikeseks maitsestuma.

**PS!** “tuunikala” salat sobib suurepäraselt ka koos [hapendatud toortatralaivaga](#) nautimiseks.

Proovi ise järele!