

# Salade van zwarte kikkererwten, bleekselderij en champignons

recept vegetarisch



Van SONJA VAN DE RHOER

---

Het idee voor deze salade deed ik op bij een wijnbar in het kasteel van Avise in het Val d'Aosta in Italië. Avise is een plaatsje met slechts 325 inwoners, het lijkt daar of de tijd heeft stil gestaan. Een bezoek aan de kerk met bijzondere relikwieën is zeker de moeite waard.

De 21-jarige Ariane runt samen met haar 65-jarige grootvader, wijnmaker Sandro Martinez, een klein restaurant in het kasteel. Na een verrukkelijke koolsoep, waarvan u het recept van mij zeker in de wintermaanden kunt verwachten, genoot ik van deze salade.

Zwarte kikkererwten zijn een bijzonder soort kikkererwten en komen behalve uit Italië (Puglia en Basilicata) ook uit India. Ze zijn echter zeer

verschillend. In Italië zijn ze kleiner dan traditionele kikkererwten, maar groter en dieper zwart dan de Indiase zwarte variant. Ze worden in Italië ceci neri genoemd. In India staan ze bekend als kala chana.

Begin een dag van tevoren met deze salade. De kikkererwten moeten worden geweekt en de champignons gemarineerd.

Was de kikkererwten en week ze twaalf uur of een nacht in een pan met ruim water. Kook ze daarna 80-120 minuten in ruim water. Marineer de champignons: wrijf de (kastanje)champignons met een stukje keukenpapier schoon, halveer grotere exemplaren. Pel de knoflook en pers het teentje uit. Haal de blaadjes van de takjes tijm. Kook de champignons 2-3 minuten in de groentebouillon. Laat ze goed uitlekken en meng ze met de olijfolie, azijn, knoflook, tijmblaadjes, peper en zout. Zet het mengsel, afgedekt, minimaal 6 uur in de koelkast. Schep af en toe tussentijds om. Maak de volgende dag de salade: was de courgettes en snijd ze in heel kleine blokjes. Maak de bleekselderij schoon, halveer de stengels in de lengte en snijd ze in smalle boogjes.

Klop een dressing van de olijfolie, het citroensap, peper en zout.

Meng in een grote schaal de kikkererwten, courgetteblokjes, bleekselderijboogjes met de dressing en schep de gemarineerde champignons erdoor. Garneer met peterselie.

Ingrediënten voor 4 personen

200-250 gram gedroogde zwarte kikkererwten

2 kleine stevige courgettes

4 stengels bleekselderij voor de dressing:

4 eetlepels olijfolie 2 eetlepels citroensap

peper, zout voor de gemarineerde champignons:

250 gr. kleine (kastanje)champignons

1 teentje knoflook 4 takjes tijm 2,5 dl groentebouillon

2 eetlepels olijfolie 2 eetlepels witte balsamico-azijn

platte peterselie

---