



## **PRUUNI RIISI JA KIKERHERNESALAT**

### **Retsept:**

#### **Valmistamine**

4-le inimesele, valmistamisaeg 50 min Esmalt eelsoojenda ahi 180 kraadini ja rösti poolitatud kirsstomatid. Maitsesta soola, pipra ja oliiviõliga. Küpseta umbes 30 min, jahuta. Sega suurde kaussi eelnevalt keedetud Veski Mati Pruun riis ja Veski Mati Punane riis. Lisa Kalamata oliivid, kurk, sibul, kikerhersed ja roheline sibul. Vala üle eelvalmistatud salatikastmega ja sega. Serveeri salat feta juustu ja ahjus küpsetatud kirsstomatitega. Salatikaste: küüslauk, ürdid (peotäis), 0,5 sidruni mahl, sool, õli, sega hoolikalt.

- 200 g kirsstomateid
- 1 dl keedetud Veski Mati Pruuni riisi
- 1 dl keedetud Veski Mati Punast riisi
- 2 dl konservkikerherneid
- 1 keskmine kurk
- 1 punane sibul (viilutatud)
- peotäis rohelist sibulat
- 100g Feta juustu
- peotäis Kalamata oliive
- poole sidruni mahl
- värsked ürte
- 2 küüslauguküünt
- oliivi õli
- sool ja pipar