



ΡΕΒΥΘΟΣΑΛΑΤΑ



Υλικά

- 1/2 κιλό ρεβίθια
- 1 πιπεριά κόκκινη
- 1 πιπεριά πράσινη
- 1 κρεμμύδι ξερό ή φρέσκο
- 1 ματσάκι ρόκα
- 6-8 ελιες καλαμών χωρίς κουκουτσι
- 100γρ τυρί φετα

Για τη σως:

- 6 κ.σ. λάδι
- 2 κ.σ. ξύδι ή μπαλσάμικο ή μηλόξυδο
- 2 κ.σ. μέλι
- σουσάμι για πασπάλισμα ή καρύδια χοντροκομμένα

Εκτέλεση:

- Βάζουμε από την προηγούμενη μέρα τα ρεβύθια σε κατσαρόλα με χλιαρό νερό με 2 κουτ. σ. αλάτι.
- Αλλάζουμε το νερό την επόμενη μέρα και βάζουμε άλλο με 1 κουτ. σ. σόδα μαγειρικής και αφήνουμε για 10-15 λεπτά.
- Αλλάζουμε το νερό πολλές φορές για να φύγει τελείως η σόδα ώστε να μην μαυρίσουν.
- Έπειτα τα μαγειρεύουμε κανονικά περίπου για μισή ώρα ή και παραπάνω ανάλογα πόσα σκληρά τα θέλουμε.
- Πλένουμε τα λαχανικά και τα ψιλοκόβουμε.
- Αφού σουρώσουμε τα ρεβίθια τα σερβίρουμε σε σκεύος σαλάτας και από πάνω ρίχνουμε τα ψιλοκομμένα λαχανικά, τις ελιές, το τυρί.
- Αφού ανακατέψουμε καλά τα υλικά της σως, την περιχύνουμε από πάνω μαζί με μπόλικο σουσάμι και ανακατεύουμε καλά.