



## Ρεβυθοσαλάτα με αβοκάντο και πράσινη σος ταχινιού

Μερίδες: 4-6, Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά, Χρόνος ψησίματος: 1 ώρα,  
Χρόνος αναμονής: 10 λεπτά

### Υλικά για τη σαλάτα

- 500 γρ. ρεβύθια ξερά, μουλιασμένα αποβραδής για 8-12 ώρες
- 10-12 ντοματίνια κομμένα στη μέση
- 2 μικρά αγγουράκια, ξεσποριασμένα και κομμένα σε κυβάκια
- 2 φρέσκα κρεμμυδάκια, λεπτοκομμένα
- 1 πορτοκαλί πιπεριά, κομμένη σε κυβάκια
- 1 αβοκάντο
- καβουρδισμένο σουσάμι

### Υλικά για τη σος

- ½ ματσάκι μαϊντανό, μόνο τα φύλλα
- 90 γρ. Μακεδονικό Ταχίνι
- 60 ml Παρθένο Σησαμέλαιο
- 1 σκελίδα σκόρδο
- Χυμό απο 1 λεμόνι
- ½ κ.σ. μαύρη ζάχαρη
- 80 ml νερό & επιπλέον, εάν χρειαστεί
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### Εκτέλεση

1) Βράζουμε τα ρεβύθια σε μπόλικο νερό για περίπου 40 λεπτά με 1 ώρα, μέχρι να μαλακώσουν αλλά να μη διαλύονται. Τα τελευταία 10 λεπτά του βρασμού, αλατίζουμε καλά το νερό. Τα στραγγίζουμε, τα ξεπλένουμε ελαφρώς και τα αφήνουμε να κρυώσουν για περίπου 10 λεπτά.

2) Ετοιμάζουμε τη σος. Βάζουμε όλα τα υλικά σε μούλι και χτυπάμε καλά, ώστε να έχουμε μια ρευστή σος. Εάν χρειαστεί, προσθέτουμε λίγο νερό και ξαναχτυπάμε.

3) Σε μπολ βάζουμε τα ρεβύθια, τα ντοματίνια, τα αγγουράκια, την πιπεριά και τα φρέσκα κρεμμυδάκια και περιχύνουμε με τη σος. Ανακατεύουμε ώστε να δέσουν τα



υλικά της σαλάτας. Σερβίρουμε με λεπτές φέτες αβοκάντο (που θα κόψουμε λίγο πριν, για να μην αλλοιωθεί το χρώμα τους) και πασπαλίζουμε με καβουρδισμένο σουσάμι.