



Ρεβιθοσαλάτα σαν τονοσαλάτα

Μερίδες: 2 Χρόνος προετοιμασίας: 15 λεπτά

Υλικά

- 4 κ.σ. [Hellmann's Real Mayo](#)
- 1 κ.γ. [Hellmann's Μουστάρδα](#)
- ξύσμα από ½ λεμόνι
- 1 κ.σ. χυμό λεμονιού
- 1 κ.σ. ελαιόλαδο
- ½ κ.γ. σκόρδο σε σκόνη
- ½ μικρό ξερό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 1 μικρό κλωνάρι σέλερι, ψιλοκομμένο
- 2 αγγουράκια πίκλες, ψιλοκομμένα
- 2 κ.σ. κάπαρη, ξαλμυρισμένη και ψιλοκομμένη
- 250 γρ. βρασμένα ρεβίθια
- 2 κ.σ. άνηθο, ψιλοκομμένο
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Για το σερβίρισμα

- 4 φέτες ψωμιού ολικής άλεσης, φρυγανισμένες

Εκτέλεση

- 1) Σε ένα μεγάλο μπολ ανακατεύουμε την [Hellmann's Real Mayo](#), τη [Hellmann's Μουστάρδα](#), το ξύσμα και τον χυμό λεμονιού, το ελαιόλαδο, το σκόρδο σε σκόνη, λίγο αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι, μέχρι να ομογενοποιηθούν.
- 2) Προσθέτουμε το ξερό κρεμμύδι, το σέλερι, τα αγγουράκια πίκλες, την κάπαρη, τα βρασμένα ρεβίθια και τον άνηθο.
- 3) Με ένα πιρούνι πιέζουμε ελαφρώς τα μισά περίπου ρεβίθια, αφήνοντας τα υπόλοιπα ολόκληρα, ώστε να αποκτήσει η σαλάτα πλούσια, κρεμώδη υφή με μικρά κομμάτια που θυμίζουν κλασική τονοσαλάτα. Ανακατεύουμε καλά μέχρι να καλυφθούν όλα τα υλικά από το dressing.
- 4) Σερβίρουμε πάνω στις φρυγανισμένες φέτες ψωμιού ολικής άλεσης.

**MADAME
GINGER®**