



Fava: Griekse spliterwtenpuree met rode ui

Een fluweelzachte puree van gele spliterwten met olijfolie, citroen en rauwe rode ui. Een eenvoudige maar geliefde Griekse meze van het eiland Santorini.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	45'	4	Voorgerecht

Ingrediënten

- 300 gr gele spliterwten
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 5 eetlepel olijfolie
- 1 citroen
- 1 rode ui

1 eetlepel kappertjes
1 theelepel zout
peper naar smaak
1 eetlepel gehakte peterselie

Bereidingswijze

- 1.** Spoel de spliterwten goed onder koud water.
- 2.** Doe ze in een pot met de grof gesneden ui en de knoflook en giet er ruim water bij.
- 3.** Breng aan de kook en schep het schuim af, laat dan zachtjes koken gedurende 40 minuten tot de erwten uiteenvallen.
- 4.** Voeg indien nodig wat extra warm water toe tijdens het koken.
- 5.** Giet het overtollige vocht af en pureer de erwten met de olijfolie tot een gladde massa.
- 6.** Breng op smaak met citroensap, zout en peper.
- 7.** Schep de puree op een bord en maak een kuiltje in het midden.
- 8.** Werk af met fijngesneden rode ui, kappertjes, een scheut olijfolie en peterselie.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)