

Doperwten met sour cream

Dit recept is het lekkerst met verse doperwten, maar buiten het seizoen kunnen diepvries erwten ook. Doperwten uit pot of blik zijn te zacht en daarom niet geschikt.

Menugang: Bijgerecht
Type gerecht: Vegetarisch
Aantal personen: 2
Bereidingstijd: 20 minuten

Dit recept is het lekkerst met verse doperwten, maar buiten het seizoen kunnen diepvries erwten ook. Doperwten uit pot of blik zijn te zacht en daarom niet geschikt.

Bereidwijze

1. Dop de doperwten en kook deze kort (3-4 minuten) in wat water. Giet ze af en koel ze gelijk af in wat ijswater. Giet ze vervolgens opnieuw af en doe ze in een kom. Als je doperwten uit de diepvries gebruikt dan kan je ze gewoon even kort opwarmen tot ze ontdooit zijn.
2. Voeg sour cream, een scheut knoflookolie, citroenzijde en wat grof falksalt toe en serveer op brood of bij een toastje!

TIP In plaats van sour cream is buffelricotta ook erg lekker!

Ingrediënten

- 500 gram verse doperwten (of 250 gram diepvries erwten)
- 125 ml sour cream (of buffelricotta)
- 1 el knoflookolie
- 1 el citroenzijde
- Snufje Falksalt

accessoires