Hoofdgerechten / Letland

Grijze erwten met vlekje

Grijze erwten zacht gekookt met ui en gesmolten gerookt varkensvlees. Lets winter- en kerstvoedsel.

Tijd 105 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 500 g Grijze erwten — een nacht geweekt
- ☐ 3 stuks ui
- ☐ 1 theelepel Zwarte peper
- ☐ 300 g Gerookt buikspek – in blokjes gesneden
- ☐ 300 ml Kefir — om te serveren
- ☐ Zout — naar wens

Zo maak je het.

01 Week de erwten twaalf uur in koud water en ververs het één keer.

02 Giet af, bedek met vers water twee vingers erboven en kook ongezouten gedurende een uur en twintig minuten, tot ze zacht zijn.

03 Snijd het buikspek in blokjes en laat het in een droge pan goudbruin knetteren.

04 Voeg de gesnipperde ui toe en bak deze in het gesmolten vet tot ze zacht en goudbruin is.

05 Giet de erwten af, laat een beetje vloeistof in de pan staan en breng op smaak met zout en peper.

06 Roer het kaantjes, de ui en het vet door de erwten en serveer warm, met koude kefir in een glas.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / pelekie-zirni-ar-speki