

## **SPEK met kikkererwtenpasta en witloofsla**

Recept van Geert Van Hecke – De Karmeliet

### **Nodig**

*buikspek in blok (200 gram p.p.)*

*witloof*

*gedroogde tomaten*

*shii-take paddenstoelen*

*bieslook*

*koriander*

*kikkererwten*

*honing*

*olijfolie*

*witte balsamico azijn*

### **Bereiding**

- ⇒ Indien je droge kikkererwten gebruikt dan moet je die de dag voordien in water laten weken !! Koken doe je best in een drukkookpot.

Enkele uren op voorhand de spekblokken insmeren met honing + peper en zout.

Verwarm de oven voor op 160 °C.

Bestrijk het spek met wat boter en olijfolie.

Bak de spekblokken in de oven bij 160-170 °C gedurende 50-60 minuten.

Controleer regelmatig en keer de spekblokken al eens om.

Voor een knapperige korst kan je op het einde het spek nog even onder de grill plaatsen.

Kikkererwten koken (of beter nog kikkererwten uit blik opwarmen) met enkele volledige knoflookteentjes. Neem na het koken de knoflook eruit.

Pureer de erwten tot pasta en kruid met peper en zout.

Voor de sla:

het witloof, de shii-take paddenstoelen en de gedroogde tomaten in fijne julienne snijden.

Meng de sla en besprenkel met olijfolie en witte balsamico azijn (zo blijft het witloof mooi wit). Voeg tenslotte gesnipperde bieslook en koriander toe.