

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 graden Celsius.

Bestrijk het spek met wat boter en olijfolie.

Bak de spekblokken in de oven bij 160-170 graden 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: witloof, shii-take paddestoelen en gedroogde tomaten in fijne julienne snijden.

Voeg gesnipperde bieslook en koriander toe.

Meng de sla en besprenkel met olijfolie en witte balsamica (zo blijft het witloof mooi wit).