

Ingrediënten (voor 4 personen)



- 500 gram verse doperwten of diepvries
- zout en peper
- 25 gram boter of margarine
- 100 - 125 gram rauwe ham in reepjes
- hart van 1 krop sla, dun gesneden
- kleine munt blaadjes
- dunne reepjes citroenschil

Bereiding.

Kook de doperwten 3-5 minuten in ruim komend water met zout. Laat ze daarna uitlekken. Verhit de boter en bak daarin de ham ongeveer 3 minuten. Voeg de doperwtjes toe en warm ze even door. Roer dan de sla erdoorheen. Blijf roeren tot de sla warm is. Deze sla moet wel krokant blijven. Breng het gerecht op smaak met zout en peper en strooi er voor het serveren nog even munt en citroenschil overheen.

Heerlijk bij gebakken vis of bij geroosterd of gebakken vlees.