



### Ingrediënten (voor 4 personen)

- 300 gram diepvries doperwten
- ontbijtspek
- 1 grote ui
- boter
- kruiden bouillonblokje
- 150 cc heet water
- Peterselie of italiaanse kruiden
- 1 varkenshaas
- aardappel krieltjes
- mayonaise

### Bereiding.

Snipper de Ui en snijd het ontbijtspek in reepjes. Doe de ui in een koekenpan met hoge rand en bak de uit lichtbruin, samen met het ontbijtspek. Doe hier de diepvriesdoperwten bij en bak ze even op hoog vuur.

Het vocht moet even verdampen. Los een bouillonblokje op in heet water en schenk dit bij de doperwten in de pan.

Kook het geheel 10-12 minuten samen met een grote klont boter van ongeveer 30 gram.

Als het goed is en je hebt het vuur middel tot laag staan heb je een mooie massa. Doe hier nog een klont boter bij en serveer met bijvoorbeeld een varkenshaas uit de oven, omwikkeld met spek. Strooi wat peterselie of Italiaanse kruiden over het geheel en maak af met Röstie en een beetje mayonaise.

### Varkenshaas.

Omwikkel de varkenshaas met spek en doe deze in een met olijfolie bestreken ovenschaal ongeveer 20-30 minuten in de oven op ongeveer 190 graden.