

Peulgewassen – erwten salades

ERWTENPUREE MET KERRIECRUMBLE, ASPERGES EN ERWTCRESS.

Voor 4 personen

Kerriecrumble :

100 g zelfrijzende bloem
80 g boter op kamertemperatuur
2 el kerriepoeder
snuif zeezout

Erwtenpuree :

400 g erwten (vers of diepvries)
koolzaadolie
zwarte peper van de molen en zeezout

16 dikke asperges

Garnituren :

50 g erwten
1 bakje erwt cress

Kerriecrumble : doe alle ingrediënten voor het crumble deeg in een kom en meng met de hand tot een kruimelig, korrelig deeg. Strooi het deeg over een bakplaat en bak het deeg in een voorverwarmde oven gedurende 15 minuten op 180°C.

Erwtenpuree : breng licht gezouten water aan de kook en blancheer de erwten, ook die van het garnituur, kort. Haal de erwten uit het water met een schuimspaan en spoel af onder koud water. Mix de erwten voor de puree met een geut van het kooknat, een geut koolzaadolie, zwarte peper van de molen en zeezout.

Asperges : stoom ze krokant gaar.

Lepel de erwtenpuree over de borden, plaats er de asperges op en werk af met de erwten, crumble en erwtcress.

TIP!

De erwt is een unieke groente die we in verschillende vormen kennen: als peul, als suikererwt, als als jonge erwt, en als volgroeide erwt. Maar ook een erwt scheut of cress en erwtbloem zijn lekker om mee te scoren in de keuken!

Voor het deeg:

200 g bloem

115 g boter, gesmolten

6 eetlepels suiker (mag half witte, half bruine zijn; of ruwe rietsuiker)

1 theelepel bakpoeder

Fijngeraspte zeste van 1 citroen, onbespoten of anders goed geschrobd

Snuij zout