



Fava: Griekse spliterwtenpuree met rode ui

Een fluweelzachte puree van gele spliterwten met olijfolie, citroen en rauwe rode ui. Een eenvoudige maar geliefde Griekse meze van het eiland Santorini.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	45'	4	Aperitief & hapjes

Ingrediënten

- 300 gr gele spliterwten
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 5 el olijfolie, plus extra om af te werken
- 1 citroen, het sap
- 1 rode ui

1 el kappertjes
1 kl zout
versgemalen zwarte peper naar smaak
1 el gehakte verse peterselie

Bereidingswijze

- 1.** Spoel de spliterwten grondig onder koud stromend water.
- 2.** Doe de erwten in een ruime kookpot samen met de grof gesneden ui en het teentje knoflook. Giet er ruim koud water bij zodat alles ruimschoots onder staat.
- 3.** Breng aan de kook op hoog vuur. Schep het schuim dat zich vormt zorgvuldig af met een lepel.
- 4.** Zet het vuur lager en laat de erwten zachtjes sudderen gedurende 40 tot 45 minuten, tot ze volledig uiteenvallen en gaar zijn. Voeg indien nodig wat extra warm water toe tijdens het koken zodat de erwten net onder water blijven.
- 5.** Giet het overtollige kookvocht af, maar bewaar een deel ervan.
- 6.** Pureer de erwten samen met de olijfolie met een staafmixer of in een blender tot een gladde, romige massa. Voeg indien nodig een scheutje van het bewaarde kookvocht toe om de gewenste dikte te bekomen.
- 7.** Breng de puree op smaak met citroensap, zout en versgemalen zwarte peper.
- 8.** Schep de puree op een plat bord of in een ondiepe kom en maak met de achterkant van een lepel een kuiltje in het midden.
- 9.** Werk af met de fijngesneden rode ui, de kappertjes, een royale scheut olijfolie en de gehakte peterselie. Serveer op kamertemperatuur.

Tip

Zorg ervoor dat je de erwten lang genoeg laat koken tot ze echt volledig uit elkaar vallen. Alleen dan krijg je een echt fluweelzachte puree zonder korrelige structuur. Proef ook voldoende en voeg gerust extra citroensap toe voor een frissere smaak.

Lekker met

Serveer met warm pitabrood of knapperig stokbrood om de puree mee op te scheppen. Combineer met andere Griekse mezegerechten zoals tzatziki, olijven en gevulde druivenblaadjes voor een volledig meze-tafel.

Dranktip

Een gekoelde Griekse assyrtiko, de droge witte wijn van Santorini, sluit perfect aan bij de aardse smaken van de fava en de frisse toets van citroen.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)