



# Kollumererwten foul met pittige chili-knoflook komijn dressing

Recept van Merijn Tol

---

## Ingrediënten (2-4 personen)

- 1 potje Kollumererwten (ekoplaza)
- 150 ml olijfolie
- sap en rasp van 1 citroen
- 2 teentjes knoflook, fijngestampt
- 1 el pul biber of chili
- ½ el komijnpoeder
- 1 sjalot, fijngesneden
- ½ bosje peterselie
- 1 tl paprikapoeder
- 1 el komijnzaad, getoast

---

## Bereiding

1. Laat de Kollumererwten uitlekken.
2. Verwarm op laag vuur met wat zout. Haal  $\frac{3}{4}$  eruit en stamp de rest fijn.
3. Meng in een kom de olijfolie, citroensap, rasp, knoflook, pul biber of chili, komijn en wat zout.
4. Meng 3 el van het oliemengsel door de puree, meng goed.
5. Verdeel in een mooie cirkel over een schaalje, schep de grove erwten erover, verdeel de sjalot erover, besprenkel met de rest van de dressing en bestrooi met fijngesneden peterselie, paprikapoeder en komijnzaad. Eet met flatbread.

De Kollumererwten kunnen eventueel vervangen worden door kapucijners.