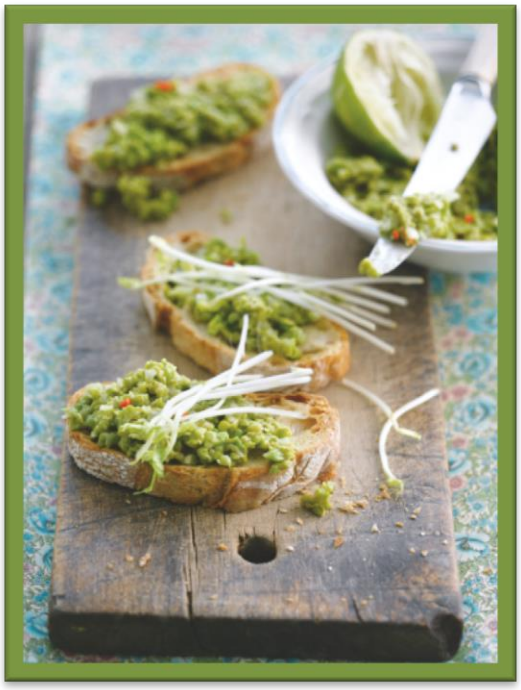
Hüttenkase, mint en erwten met rucola cress

Ingrediënten
voor 6 personen

- 250 g groene Erwten
- 50 g Parmezaanse kaas geraspt.
- handvol verse munt blaadjes
- Rucola Cress (ter garnering)
- Scheut Olijfolie
- 150 g Hüttenkase
- Zout en Peper naar smaak

Werkwijze;
Blancheer de Groene Erwten in een Pan met ruim kokend water, Koel de Erwten terug in een bak met ijswater. Als de erwten zijn afgekoeld laat deze uitlekken op een vergiet of zeef. als al het overtollige water is weggelopen, Doe de erwten in een keukenmachine met de parmezaanse kaas, olijfolie, huttekase en de zout en peper en draai deze glad.

Snijd de munt in grove reepjes en meng door het erwten mengsel. Voeg indien nodig zout en peper toe. Laat de massa in een de koelkast een uur rusten, Serveer op een cracker of toast, Garneer af met de Rucola Cress.



Serveer met tortilla chips, stokbrood of rauwkost.

Nutrition Facts: 111 calories; 7g carbs; 6g fat; 8g protein; 334mg sodium; 3g sugar

2016 INTERNATIONAL YEAR OF PULSES