

Waldkorn® Haver met erwtenpuree en radijsjes

Radijs, Munt,

Werkwijze

Kook de erwtjes gaar en bewaar een beetje van het kookvocht. Snipper de munt fijn. Doe de erwtjes, de munt en een beetje kookwater in een kom en mix goed fijn. Kruid af met peper en zout. Is het mengsel nog te dik naar jouw smaak, voeg dan nog een klein beetje van het kookwater toe. Snijd de radijsjes in fijne plakjes. Besmeer de boterhammen met een dikke laag erwtenpuree. Schik er radijsjes bovenop. Werk af met een paar druppels olijfolie.

Ingrediënten (1 persoon)

- 2 sneden Waldkorn® Haver
- 500 g erwtjes (vers of uit de diepvries)
- 6 blaadjes verse munt
- handvol radijsjes
- olijfolie

10 - 20 minuten