

Catalaanse doperwtjes

Ingrediënten

- 1 ui
- 3 eetlepels olijfolie
- 125 gram gerookte spekjes
- 1 teentje knoflook
- 300 gram doperwten
- 2 takjes munt
- 1 eetlepel anis
- zout en peper

Werkwijze

1. Ui pellen en snipperen. Verhit 1 eetlepel olie in de pan; bak hierin de spek uit. Voeg twee eetlepels olie toe en bak de ui 3 minuten mee.
2. Pel de knoflook en pers deze boven het spekmengsel uit. Laat de doperwten gedurende drie minuten op hoog vuur ontdooien. Knip de munt fijn.
3. Voeg anis en 3 eetlepels water toe en laat alles zachtjes doorstoven. Roer de munt erdoor en breng op smaak met zout en peper.