



goed gevulde boterham met geplette kikkererwten, spek en kruiden



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

- 1 blik kikkererwten (uitgelekt)
- 1/4 komkommer (in kleine blokjes)
- 1 rode ui (zeer fijn gesneden)
- 8 kerstomaten
- 1 scheutje olijfolie
- peper en zout
- 8 sneden ontbijtspek
- 8 sneden volkorenbrood
- 1 bakje waterkers (of andere kruiden/sla)

Bereidingswijze

- 1.** Prak de kikkererwten in een kom een beetje fijn met een vork of pureestamper. Meng met de komkommer, rode ui, kerstomaten, olijfolie, peper en zout. Zet apart.
- 2.** Bak het spek en laat het goed uitlekken op keukenpapier.
- 3.** Beleg de boterhammen met kikkererwten, spek en waterkers.