

# Doperwten met room

## Ingrediënten:

- 500 gr doperwten
- 50 gr boter
- 1/4 l room
- 1 charlotje
- 2 eetlepels geraspte kaas
- Peper en zout

## Bereiding:

1. Was de doperwten ( voor diepvries doperwten: eerst ontdooien).
2. Verhit de boter in een pan.
3. Charlotje fijnsnipperen en brunneren.
4. Voeg de doperwten erbij en stoof ze afgedekt gaar op een lage vlam.
5. Roer de room door de erwten.
6. Kruiden met zout en peper.
7. Laat de groenten nog 5 minuten stoven op een laag pitje.

Doperwten met room smaken voortreffelijk bij gevogelte en kortgebraden runds- of varkensvlees.

Opdienen met frietjes of rijst.