**Buuntchies**

gele Hongaarse spliterwten

**zout**

Leg de erwtjes in een pot met gezouten water en zorg ervoor dat ze volledig ondergedompeld zijn. Laat ze 24 uur weken. Dat geeft ze de tijd om lichtjes te zwellen.

Laat de erwtjes daarna uitlekken in een vergiet en dep ze droog in keukenpapier. Zeef de losgekomen velletjes eruit.

Neem een ovenplaat en leg er een vel bakpapier op. Spreid de erwtjes erop uit in één laag. Zet de plaat in een oven, voorverwarmd op 185°C. Laat 40 tot 45 minuten staan tot ze gepoft zijn. Controleer de kleur en consistentie.

Je kan de erwtjes ook poffen in een hete droge pan. Let erop dat ze ook hier in één laag liggen. Schud de pan regelmatig op.

Bestrooi rijkelijk met zout en laat de *buuntchies* afkoelen voor gebruik. Dien op als borrelhapje.

**Variant**: als je geen gele Hongaarse erwtjes kan vinden, probeer het dan met gewone groene.