**Witte bonen crème met venkel, gewokte zeekraal en geroosterde Honingtomaten aan de tros**

Op zoek naar een lekker en verrassend voorgerecht voor je kerstdiner? Geniet van deze overheerlijke witte bonen crème met dun geschaafde venkel, gewokte zeekraal en geroosterde Honingtomaten. Een combinatie die elke gast zal verrassen. Eet smakelijk!

**Ingrediënten**

*voor 4 personen*

2 verpakkingen Looye Honingtomaten

1 venkel, dun geschaafd

2 teentjes knoflook, fijngesneden

100 g zeekraal

Olijfolie

Zout en peper

*Vinaigrette*

4 el extra vierge olijfolie

1 el sushi azijn

1 el witte wijnazijn

*Voor de witte bonencrème*

1 blik (400 g) witte bonen, uitgelekt en afgespoeld

1 teentje knoflook, fijngesneden

2 el extra vierge olijfolie

1-2 el heet water

1 el tahin

½ citroen, het sap

½ tl zout

¼ tl peper

**Bereidingswijze**

1. Verwarm de oven voor op 200 graden. Verdeel de Honingtomaten over een ovenschaal. Besprenkel de Honingtomaten met olijfolie, en breng op smaak met zout en peper. Rooster de tomaten 10 minuten totdat deze zacht zijn.
2. Maak de witte bonencrème. Doe eerst de citroen en knoflook in de keukenmachine om de smaak van de knoflook te breken. Doe daarna de rest van de ingrediënten in de keukenmachine behalve het water. Voeg langzamerhand het water toe totdat het een egaal mengsel is geworden. Proef en breng op smaak met zout, peper en citroensap. Is het nog te dik? Voeg dan eventueel meer water toe.
3. Maak een snelle vinaigrette, meng de olijfolie met sushi azijn en witte wijnazijn. Meng dit met de venkel en breng op smaak met zout.
4. Verwarm een pan op middelhoge temperatuur met olijfolie. Bak de knoflook 2-3 minuten totdat begint te geuren. Voeg de zeekraal toe en bak het ongeveer 5 minuten totdat het gaar is. Zet apart.
5. Maak de borden op. Verdeel een ruime eetlepel witte bonen crème over de het bord in een vloeiende beweging. Leg hier de dunne plakjes venkel op, gevolgd door de zeekraal. Maak het gerecht af met de geroosterde Honingtomaten. Gebruik een lepel om het tomatensap over de tomaatjes te gieten. Eet smakelijk!