

Voor 2 personen

RECEPT WEEK 24



TUINBONEN MET KRUIDEN

Je hebt nodig:

- 500 GR GEDOPTTE TUINBONEN (ONGEVEER 1500 GRAM ONGEDOPT)
- 4 EL OLIJFOLIE
- 4 KNOFLOOKTEENTJES, GERASPT
- 1 THEELEPEL GEDROOGDE SALIE
- 2 TAKJES ROZEMARIJN
- 2 TAKJES BONENKRUID
- PEPER EN ZOUT



Bereidingswijze:

- Doe de gedopte tuinbonen in een pan met kokend water zodat de bonen net onder staan. Kook ze 5 tot 10 minuten, afhankelijk van de dikte. Ze moeten nog knapperig zijn.
- Rits ondertussen de rozemarijn en bonenkruid en hak deze fijn.
- Als de tuinbonen gaar zijn (maar nog wel knapperig) giet je ze af.
- Verhit in dezelfde pan de olijfolie en fruit hierin de geraspte knoflook.
- Voeg de tuinbonen toe, de gehakte kruiden en gedroogde salie en hussel heel goed door zodat de smaken in kunnen trekken.
- Eventueel afmaken met wat zout en peper.
- Direct serveren.

