

voor 2 personen

RECEPT



TUINBONEN ZOALS OMA ZE MAAKTE

(RECEPT VAN CONNIE DERKS)

Je hebt nodig:

- * 2 kg tuinbonen in de schil
- * 1 ui in stukjes
- * 75 gram gerookte spekblokjes
- * 25 gram boter
- * 25 gram bloem
- * ongeveer 250 ml melk
- * peper/ zout
- * bonenkruid



Bereidingswijze:

- Haal de bonen uit hun schil en spoel ze even schoon om eventueel zand te verwijderen.
- Breng een pan water aan de kook met een theelepeltje zout en kook de bonen in ongeveer 15 minuten gaar. Proef of de gaarheid naar wens is, want het wil nogal eens verschil uitmaken. Tijdens het koken van de tuinbonen maken we in een andere pan het sausje.
- Hiervoor smelten we de boter en bakken op een zacht vuurtje de ui en de spekblokjes. Wanneer deze gaar zijn halen we ze eruit. Strooi de bloem in de achtergebleven vetstof en gaar deze even goed door. Schenk er nu bij beetje de melk bij tot de gewenste dikte en roer steeds goed door. Laat even goed doorkoken. Voeg er de spekjes en de ui weer aan toe en breng op smaak met peper, zout en bonenkruid. Schud de tuinbonen af en meng ze met de saus. Laat nog even kort doorkoken en serveer de tuinbonen zoals oma ze maakt met aardappelen en een lekker stukje vlees.

