

## Sperziebonen salade



### ***Ingrediënten (voor 2 personen)***

- 1 400 gr bonen
- 1 1 bol Mozzarella
- 1 2 eetlepels olijfolie
- 1 1 eetlepel rode wijnazijn
- 1 Vers gemalen peper
- 1 Geroosterde sesamzaadjes



De sperzieboon – ook wel prinsessenboon, slaboon, herenboon of breekboon genoemd – is een peulvrucht. De sperzieboon behoort tot de boon en is een eenjarige plant. Oorspronkelijk is de sperzieboon afkomstig uit Zuid-Amerika. Een klimmende variant is de stokslaboon en een stamvariant de stamslaboon.

### ***Zo maak je het:***

Kook de bonen beetgaar in ongeveer 10 minuten of iets langer indien nodig.

Maak een dressing van de olijfolie, rode wijnazijn en peper.

Giet de bonen af in een vergiet en spoel af onder koud water.

Doe de bonen in een schaal en schep de dressing erdoor.

Snij de Mozzarella in kleine blokjes en schep door de bonensalade.

Strooi op het laatst de geroosterde sesamzaadjes erover.

Serveer direct.