

# ROERGEDAKKEN SNIJBONEN



Voor 2 personen:

## Ingrediënten

Wat heb je nodig:

- l 400 gr snijbonen, vers
- l zout
- l ½ paprika
- l 1 ui
- l 1 teentje knoflook
- l scheutje olijfolie
- l Beetje Parmezaanse kaas



SMAKELIJK ETEN

## Bereiding

- Paprika wassen, halveren, pitjes verwijderen en in blokjes snijden.
  - Ui pellen en fijnsnijden.
  - Knoflook pellen en fijnsnijden.
  - Snijbonen wassen en in smalle reepjes snijden .
  - Snijbonen in een pan met water met zout in ongeveer 10 minuten beetgaar koken.
  - Olie verwarmen in een koekenpan en hierin de paprika, knoflook en ui in ongeveer 3-4 minuten bakken.
  - Snijbonen afgieten. Paprika, knoflook en ui toevoegen en even omscheppen.
  - Overdoen in een voorverwarmde serveerschaal.
  - Direct serveren.
- Serveertip: Strooi er wat Parmezaanse kaas over.