

Ingrediënten voor 4 personen

400 gram sperziebonen 2 rode uien 1 el olijfolie 1 blik gepelde tomaten 200 gram Hollandse schapenkaas zout en peper 2 el gesnipperde peterselie.

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Frans
Smaak: Zacht en romig
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Sperziebonen met schapenkaas, rode uien en kruiden

Kan als hoofdgerecht maar ook als bijgerecht

Bereidingswijze

Kook de sperziebonen gaar. Pel en snipper de uien. Verhit de olie in een braadpan en bak de uisnippers ca. 3 minuten, voeg de bonen toe en bak die even mee. Roer dan de tomaten (met het vocht) erdoor, roer ze stuk en laat het geheel zachtjes ca. 1-2 minuten pruttelen. Snijd intussen de kaas in hele kleine blokjes. Breng het bonenmengsel op smaak met zout en peper en roer de peterselie erdoor. Neem de pan van het vuur en roer de blokjes kaas door het gerecht.

Serveertips

Lekker met gebakken krieltjes en eigenlijk vlees is niet echt nodig.