

Ingrediënten voor 4 personen

Wat mout der in: n Kilo  
eerappels, n pond broene bonen  
(mag ook oet blik), n pond vet  
spek, n beetje zolt.

**Tijd:** 30-60 min.  
**Smaak:** Hartig  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Stopvaarve (stamppot bruine bonen)

Lekker veur de winter

### Bereidingswijze

Hou mout je t doun: Eerappels schillen, op t stel zetten met roem wotter en goar koken. De broene bonen waarm moaken. Ondertied t stokje vet spek in plakjes snieden en oetbakken. De goare eerappels ofgaiten in n gatjepaan en de broene bonen net zo. Bonen en eerappels stampen en der spekvat deurhen doun om t smui te kriegen, eventueel n beetje zolt der bie. Stopvaarve is lekker met oetbakken vet spek en zuit-zoere robaiten. As t zo dreuge is dajje der in draaigen te stikken din kinje der n beetje koumelk deurdoun.

### Serveertips

Lekker met zoet zure komkommers