

### Ingrediënten voor 4 personen

1 pak rijst, handje dunne mie, teentje knoflook, 1 tomaat, 1 blikje tomatenpuree. 400 gram snijbonen, maar mag ook witte boontjes zijn, 400gram lamsvlees maar kan ook met varkensvlees of rundvlees, olie

**Tijd:** > 1 uur  
**Keuken:** Arabisch  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## loebie

Loebie een heerlijk libanees gerecht met rijst, snijbonen en lamsvlees.

### Bereidingswijze

Snijd het gekruide vlees in kleine stukjes en zet het met zout en een halve liter water op het gas en kook tot het goed gaar is. Ook de snijbonen in stukjes van 2 cm snijden en gaar koken in een aparte pan. Als het vlees bijna gaar is dan in een gewone pan twee eetlepels zonnebloemolie heet maken en daarin heel vlug (halve minuut) een handje vol dunne mie bruinbakken. Alflussen met water, klontje boter bij het water voegen. Hierna het pak rijst toevoegen en 8 minuten laten koken. zie gewoonlijke bereiding op het pak. Het vlees en snijbonen afgieten maar het vocht nog even bewaren. Het vlees overdoen in braadpan en bruinbakken. Een uitgeperst teentje knoflook toevoegen evenals de snijbonen. Tomaat in stukjes erbij en een blikje tomaten puree. Nog wat vocht van het vlees en snijbonen toevoegen zodat het een sausje wordt, en zachtjes nog een half uurtje laten sudderen.