

Ingrediënten voor 4 personen

400 gram zoete aardappel - 300 gram sperziebonen - 2 eetlepels water - 1 eetlepel honing - 1 eetlepel zoete chilisaus - 1 theelepel vers geraspte gember - 60 gram boter

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Zoet
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Zoete aardappel met chili en bonen

Bereidingswijze

Snijd de aardappel in de lengte doormidden en dan in plakken van 1 cm dik. Snijd de boontjes in stukken van 5 cm. Kook de aardappel met het water in een grote magnetronschaal afgedekt 3 minuten op HIGH (100 %). Voeg de bonen toe en verwarm ze afgedekt 5 minuten op HIGH (100 %). Giet ze af en houd het warm. Doe de overige ingredienten in een klein magnetronschaaltje. Verwarm ze 1 minuut zonder deksel op HIGH (100 %) tot de boter smelt. Schep het botermengsel voorzichtig door de warme aardappel en bonen.