

Ingrediënten voor 4 personen

500 gr sperziebonen; zout; 8 tomaten; 4 el olijfolie; 100 gr blokjes spek; 1 ui; 1 teentje knoflook; gehakte tijm

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Spaans

Smaak: Hartig

Gang: Bijgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Andalusische sperziebonen

Bereidingswijze

Boontjes afhaken, in water met wat zout 10 min koken, uit laten lekken. Tomaten pellen, pitten verwijderen en in blokjes snijden. Olijfolie verhitten en het spek daarin bros bakken. De ui snipperen en de knoflook met wat zout fijn wrijven. Beide bij het spek doen. De bonen, de stukjes tomaat en tijm toevoegen. 15 min stoven.

Serveertips

Met peterselie-aardappelen en een lekker stuk vlees/gevogelte of vis.