

Bonen prut

Aantal personen: 3

Bereidingstijd in minuten:ca 30

Ingredienten:

500 gr zoutvlees

1 a 2 vleestomaten (ontveld)

1 ui

2 tenen knoflook

1 madam Jeanet

1 eetlepel masala kerrie

1 groot blik bruine bonen

evt bouillon blokje

Bereidingswijze:

Kook het zoutvlees uit totdat het zacht is. Snipper de ui en fruit hem samen met de uitgeperste knoflook en in de vijzel fijn gemaakte madam Jeanet. Doe dan de tomaten erbij en bak even door. Bonen met vocht en het vlees erbij en dan goed doorwarmen.

Even proeven of het zout genoeg is anders nog een bouillon blokje over het mengsel verkruimelen (met eventueel beetje water). Lekker met rijst en wat zuurprodukten.

Variatietips. De tijd is zonder de tijd van het uitkoken van het zoutvlees, want dat verschilt nog weleens.

Dit recept is keer bekeken.