

Snijbonen

Aantal personen: 4

Bereidingstijd in minuten: ca 15

Ingredienten:

500 gr snijbonen

2 eetl zonnebloem olie

2 eetl roomboter

1 kleine ui in dunne reepjes

1 eetl suiker

snufje nootmuskaat

bouillonblokje kip

1 eetl suiker

Bereidingswijze:

Maak de bonen schoon en snijd ze in schuine repen.

Verhit olie en boter in een pan en wok de ui op een niet te hoog vuur.

Doe de bonen erbij en schep goed door.

Doe dan de nootmuskaat en de suiker erbij en verkruimel het bouillonblokje erover.

Schep goed door en voeg een kopje water toe, laat de boontjes 10 min zachtje stoven.

Maak ze op smaak met eventueel nog wat zout, peper en suiker.

Dit recept is keer bekeken.