

Sperziebonen even anders

Aantal personen: 6

Bereidingstijd in minuten:ca 25

Ingredienten:

750 gr sperziebonen

2 eetlepels milde olijfolie

1 theelepel vers geraspte gember

2 uitgeperste teentjes knoflook

1 stengel bleekselderij in stukjes

blik waterkastanjes 250gr uitgelekt

1 rode spaanse peper in dunne plakjes zonder pitjes

3 eetlepel kippenbouillon van een blokje

Bereidingswijze:

Bonen punten en breken.

In hete olie gember en knoflook roerbakken.

Voeg selderij en kastanjes toe 2 min doorbakken.

Haal de groente uit de pan,

doe de bonen en rode peper in de pan en roerbak 1min. Giet de bouillon erbij en breng aan de kook.

Laat de bonen op laag vuur 10 min sudderen. Doe de selderij en kastanjes erbij en laat nog 2 min meewarmen.

Lekker met rijst of patat.

Dit recept is keer bekeken.