

KOKEN met een TWIST

Sperzieboontjes speciaal (4 pers.)

Ingrediënten

- 30 gr. Bacon
- Halve ui
- Halve el. mosterd
- Halve theelepel azijn
- Peterselie
- Hard gekookt ei
- Halve el. slaolie
- Halve el. maïzena
- Halve theelepel bruine suiker
- 500 gr. Sperziebonen



Bereidingswijze

1. Kook de sperziebonen beet gaar met een beetje zout.
2. Snij de bacon in kleine stukjes en bak deze met de olie in een pan op een laag pitje.
3. Voeg de gesnipperde ui toe en fruit deze goudgeel.
4. Roer de maïzena, mosterd, suiker en azijn met 1 dl. van het kooknat tot een papje.
5. Doe dit in een pan en laat de inhoud onder roeren even aan de kook komen.
6. Giet de sperziebonen goed af en bewaar het vocht.
7. Maak de sperziebonen in het pikante sausje goed warm.
8. Schud de gesnipperde peterselie door de groente en garneer dit met plakken hard gekookt ei.