



SMULLEN VAN SNIJBONEN STAMPPOT

NODIG:

400 gram snijbonen
gesneden
1 gesnipperde ui
1,5 kilo aardappels
150 gram bacon reepjes (kun
je vervangen door spek)
1 el honing
100 gram kaas
klontje boter
1 dl melk
snufje nootmuskaat
peper en zout naar smaak.

DOEN:

1. Schil de aardappelen en snijd ze in stukken. Kook ze in 20 minuten gaar. Ondertussen kook de snijbonen in weinig water in 4 min. beetgaar.
2. Verhit de olie in een koekenpan en bak de bacon reepjes bruin. Roer de honing erdoor en voeg gesnipperde ui toe en laat even meebakken.
3. Maak met warme melk en boter een aardappelpuree, breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout. Schep de snijbonen en geraspte kaas door de stamppot. Meng de baconreepjes en ui in de stamppot.

Lekker met braadworst of zelfgemaakte gehaktballen!

Smullen maar!



WWW.BONAPETIT.NU