



DOORDEWEEKSE SPERZIEBONEN STAMPPOT

NODIG (± 4 à 5 PERS):

400 gram sperziebonen
gesneden in stukjes van ± 3
cm
750 gram aardappels
2 gesnipperde uien
1 el stroop
150 ml warme melk
uitgebakken spekjes
1 el mosterd
1el (room)boter
snufje nootmuskaat
peper en zout naar smaak
olijfolie

DOEN:

1. Kook de aardappels gaar. Ondertussen kook je in een andere pan de boontjes.
2. Bak spekjes uit, leg ze op een bord met keukenpapier om uit te lekken. Bak in dezelfde pan in een scheut olie gesnipperde uien, totdat ze bruin kleurtje hebben. Voeg een lepel stroop toe en meng met de uien.
3. Pureer de afgegoten aardappels met boter, uien, melk, mosterd, nootmuskaat, peper en zout. Voeg de gekookte boontjes en de spekjes toe. Serveer de sperziebonen stamppot met gehaktballen of braadworst.

Smullen maar!



ECHT
LEKKER!

WWW.BONAPETIT.NU