



ingrediënten (bijgerecht voor 4 personen)

- 2 a 3 kilo verse tuinbonen
of 1 pot tuinbonen van Hak bijvoorbeeld
- 1 ui, 1 groene paprika
- 1 eetlepel jalpeno-peper-reepjes (Casa Fiesta)
- 2 eetlepels olie
- zout
- 1 eetlepel tomatenpuree (blikje)
- 3 theelepels ketoembar
- 3 takjes koriander

Bereiden

Tuinbonen doppen. Ui pellen, halveren en fijnsnipperen. Paprika wassen schoonmaken en in kleine blokjes snijden Peper reepjes heel fijn snijden. In pan olie verhitten en ui en paprika ca. 2 minuten aanfruiten. Tuinbonen toevoegen en ca. 3 minuten meebakken. Op smaak brengen met zout. (nog geen peper toevoegen) Tomatenpuree en ketoembar erdoor roeren en ca 1 minuut meebakken.

(Vervolgens bij de verse tuinbonen 2 dl water toevoegen en bonen afgedekt ca 4 minuten koken.)

- Bij de uit de pot gebruikte tuinbonen is dit niet nodig.

Bonen onafgedekt onder af en toe omscheppen laten droogkoken.

Peper toevoegen en ca 2 minuten laten meekoken en goed doorroeren. Intussen koriander blaadjes van de steeltjes plukken, grof snijden en vlak voor serveren door de bonen scheppen. Heel lekker met een Witte Duitse wijn!!!!