



ingrediënten (voor 4 personen)

- 4 eetlepels Olijfolie
- 1 grof gesneden gesnipperde ui
- 1 teen knoflook
- 600 gram panklare sperzieboontjes
- 4 gedroogde tomaatjes op olie
- 2 eetlepels oregano
- zout en peper
- 1 dl. water
- fetakaas

Bereiding.

Verwarm 4 eetlepels olijfolie in een pan of wok en fruit hierin de gesnipperde ui en de fijn gehakte teen knoflook ongeveer 1 minuut. Schep 600 gram panklare sperziebonen erdoor en bak ze 2-3 minuten mee. Snijd 4 gedroogde tomaatjes in snippertjes en schep er de twee eetlepels oregano door. Schep de tomaatjes en de oregano vervolgens door de boontjes en voeg 1 dl (100 cc) water toe en laat de boontjes in nog 4-5 minuten op matig tot hoog vuur gaar worden. Kruimel er voor het opdienen de fetakaas over.