



ingrediënten (4 personen)

- 750 gram sperziebonen
- 2 grote sjalotten
- 400 gram gepelde tomaten uit blik (Heinz)
- 2 eieren
- 3 dl. Griekse yoghurt
- 2 teentjes knoflook
- 2 theelepels dille
- zout en peper
- 30 gram boter

Bereiding.

Oven voorverwarmen op 200 graden Celsius. Sperziebonen schoonmaken en beetgaar koken. Sjalot versnipperen. Ovenschaal met boter bestrijken en de versnipperde sjalot over de bodem strooien.

Daarop de sperziebonen leggen. Gepelde tomaten grof snijden en over de bonen verdelen. Nu de schaal ongeveer 15 minuten in de voorverwarmde oven zetten.

Ondertussen de eieren los kloppen met de yoghurt, de knoflook, zout en peper en dille. Giet het yoghurt mengsel over de groenten en plaats het daarna nog voor 10 minuten terug in de oven.

Serveren met Turks brood.

Tip:

Ik maak altijd 1 dag van tevoren [Tzatziki](#), DE Griekse komkommer saus. Dat is lekkerder en voller van smaak en is ook lekker met het Turkse brood.