

ingrediënten (voor 4 personen)



- 600 gram Sperziebonen
- zout
- 60 gram doorregen spek
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- peterselie
- 120 gram magere gekookte ham
- boter om in te vetten
- 3 eieren
- 1 kuipje zure room
- ca. 100 gram geraspte kaas
- peper uit de molen
- paprikapoeder

Bereiding

De boontjes wassen, afhalen en breken. Weinig water met zout in een pan aan de kook brengen. De boontjes erin doen en in ca 10 - 20 minuten niet helemaal gaar koken. (is afhankelijk van de soort) Daarna goed afgieten. Het spek in dobbelsteentjes snijden. Ze in een pan laten uitbakken. De ui pellen en fijn snipperen. Bij het uitgebakken spek in de pan doen en zachtjes fruiten. Het teentje knoflook pellen en boven de pan uitknijpen. Alles goed door elkaar roeren en laten sudderen. De peterselie schoonmaken, wassen en droog deppen en fijnhakken. De ham in reepjes snijden. Beide in de pan doen en ca. 2 minuten door laten warmen. Daarna de boontjes toevoegen en dat alles voorzichtig door elkaar mengen.

Een vuurvaste ovenschaal beboteren. Het groentenmengsel hierin doen. De eieren met de zure room en ongeveer de helft van de kaas door elkaar roeren. Pittig op smaak brengen met peper en zout en de paprikapoeder. Dit mengseltje over de bonen in de schotel uitschenken en de rest van de kaas over de bonen strooien. De schotel precies in het midden van de voorverwarmde oven plaatsen en ongeveer 15 minuten laten staan.

Ovenstand : ongeveer 200 graden

Serveren met brood of een luchtig geklopte aardappelpuree. Als drank een goed gekoeld glas bier.