



De Kookjuf

Sperziebonen (voor 2 personen)

Ingrediënten		Materialen
500 gr sperziebonen nootmuskaat zout en peper klontje roomboter ev iets bouillon paar walnoten		kookpan vergiet

Vorbereiding/bereiding

1. Zet alle ingrediënten en materialen klaar.
2. Hak de noten grof.
3. Verwijder de uiteinden van de boontjes.
4. Was de bonen.
5. Breng ruim water aan de kook en doe er zout bij.
6. Blancheer de boontjes tot ze beetbaar zijn. Doe dat zonder deksel en op vol vermogen, dan houden ze hun kleur. Ze mogen niet meer piepen. 6-8 minuten.
7. Spoel ze direct koud af.
8. Warm ze op in een beetje roomboter en bouillon.
9. Kruid met zout, peper en nootmuskaat.
10. Garneer met de noten.