

# Bruine bonenschotel

---

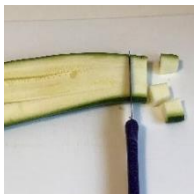
## Wat heb je nodig

1 pot bruine bonen (680 gram)  
250 gram gehakt  
1 rode of gele paprika  
1 courgette  
1 ui

1 eetlepel tacokruiden  
1 teentje knoflook  
10 gram boter  
100 ml water



Giet de bruine bonen af in een vergiet.  
Spoel ze af onder de koude kraan en laat ze uitlekken.  
Pel het knoflookteentje.



Was de courgette, snijd de uiteinden eraf en snijd hem in kleine blokjes.  
Was de paprika en haal de zaden eruit.  
Snijd de paprika in kleine stukjes.



Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.  
Doe de boter in de hapjespan.  
Zet de hapjespan op de kookplaat, op de middelste stand.



Als de boter gesmolten is, de ui in de pan doen.  
Pers de knoflook erboven uit en bak al omscheppend 3 minuten.  
Doe het gehakt erbij en bak dit al omscheppend 5 minuten.



Doe de courgette en de paprika bij het gehakt in de pan.  
Bak dit al omscheppend 2 minuten.  
Doe de tacokruiden en het water erbij en roer het door elkaar.



Doe de bruine bonen erbij en meng het voorzichtig door elkaar.  
Zet de kookplaat op de laagste stand.  
Doe het deksel op de pan en laat het nog 10 minuten doorwarmen.

---