

Creoolse sperziebonen

Wat heb je nodig

500 gram sperziebonen
2 tomaten
1 ui
20 gram boter
200 ml water
1 bouillontablet



Snijd de uiteinden van de sperziebonen af.
Was de sperziebonen in een vergiet.
Laat ze uitlekken.



Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.
Was de tomaten en dep ze droog met keukenpapier.
Snijd de tomaten in kleine stukjes.



Doe de boter in een pan en zet hem op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de middelste stand en laat de boter smelten.
Doe de ui in de pan en bak ze al omscheppend 3 minuten.



Doe de stukjes tomaat bij de ui in de pan.
Roer alles door elkaar.
Bak dit nog 1 minuut.



Doe de sperziebonen bij de tomaat en de ui in de pan.
Verkrummel de bouillontablet op een lepel.
Doe dit bij de sperziebonen en roer alles goed door elkaar.



Schenk het water op de sperziebonen en breng het aan de kook.
Als het kookt, de kookplaat op de laagste stand zetten.
Doe het deksel op de pan en laat het 20 minuten zachtjes stoven.
Lekker met babi ketjap en rijst.
