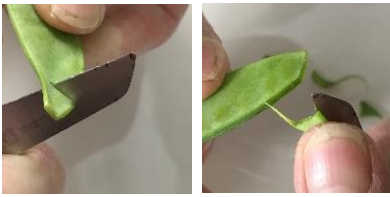


# Peultjes

---

## Wat heb je nodig

200 gram peultjes  
5 gram boter  
1 mespuntje zout  
100 ml water



Snijd een klein stukje van de beide uiteinden af.  
Trek gelijk de draad van de peul mee.  
Soms zit er geen draad aan, dan snijd je alleen de uiteinden af.



Was de peultjes in een teiltje.  
Giet het water eraf in een vergiet.



Doe de peultjes in een pan.  
Schenk het water erbij.



Strooi een mespuntje zout over de peultjes.  
Doe het deksel op de pan.



Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.  
Als het kookt, de kookplaat op de laagste stand zetten.  
Laat de peultjes 7 minuten koken.



Giet de peultjes af in een vergiet en laat ze even uitlekken.  
Doe de peultjes terug in de pan.  
Leg de boter op de peultjes.

---