

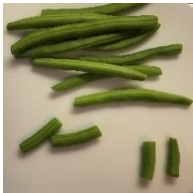
Romige sperziebonen

Wat heb je nodig

500 gram sperziebonen
250 gram gehakt
1 ui
2 teentjes knoflook
2 theelepels paprikapoeder
½ theelepel chilipoeder
100 ml kookroom
1 snufje peper en zout



Pel de knoflook
Pel de ui.
Snijd de ui in kleine stukjes.



Snijd de uiteinden van de boontjes en breek ze doormidden.
Was de boontjes en doe ze in een pan met een bodem water.
Breng ze aan de kook en laat ze 15 minuten koken.



Doe de olie in de hapjespan.
Zet de hapjespan op de kookplaat, op de middelste stand.
Doe de ui in de hapjespan als de olie uitgelopen is.
Pers de knoflook uit boven de ui.



Doe het gehakt bij de ui en knoflook in de hapjespan.
Strooi een snufje zout en peper over het gehakt.
Bak het gehakt al omscheppend rul en gaar in 3 minuten.



Zet de kookplaat op de laagste stand.
Doe de paprikapoeder en chilipoeder bij het gehakt.
Giet de boontjes af in een vergiet en laat ze even uitlekken.



Doe de boontjes bij het gehakt in de hapjespan.
Schenk de kookroom erover en roer alles door elkaar.
Laat het 5 minuten zachtjes pruttelen.
Lekker met rijst.