

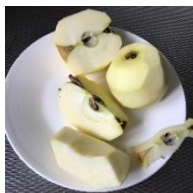
Bruine bonen van oma

Wat heb je nodig

250 gram kogelboontjes
2 goudrenetten
1 ui
100 gram spekreepjes
mosterd
piccalilly
zilveruitjes
augurkjes



Was de kogelboontjes, doe ze in een pan met water en laat ze 8 uur weken.
Zet de pan op de kookplaat en breng het aan de kook.
Laat de kogelboontjes 1½ uur koken, op de laagste stand.



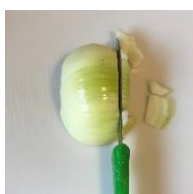
Schil de appels en haal de klokhuizen eruit.
Snijd de appelpartjes in kleine stukjes.
Doe de appelstukjes in een pan met 100 ml water.



Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.
Als het kookt, de kookplaat op de laagste stand zetten.
Laat het 20 minuten koken, regelmatig roeren.



Zet de koekenpan op de kookplaat, op de laagste stand.
Doe de spekreepjes in de koekenpan.
Bak de spekreepjes al omscheppend in 15 minuten gaar.
Laat ze uitlekken op keukenpapier en doe ze in een schaaltje.



Pel de ui.
Snijd de ui in kleine stukjes.
Doe de gesneden ui in een schaaltje.



Giet de kogelboontjes af in een vergiet en laat ze even uitlekken.
Doe de kogelboontjes weer terug in de pan of in een schaal.
Serveer de kogelboontjes met: de appelmoes, de spekreepjes, ui, augurkjes, zilveruitjes, mosterd en piccalilly.
