

Snijbonen ruiten

Wat heb je nodig

400 gram snijbonen (heel)
100 ml water
1 mespuntje zout
10 gram boter



Snijd het bovenste puntje van de snijboon.
Als er een draadje aan zit, trek je het er voorzichtig af.
Doe dit ook aan de onderkant.
Soms zitten er geen draadjes aan.



Was de snijbonen in een teiltje met koud water.
Spoel ze af en was ze nog een keer.
Giet ze af in een vergiet en laat ze even uitlekken.



Snijd de snijbonen in schuine plakjes.
Ze moeten ongeveer 2 cm breed zijn.
Doe de gesneden bonen in een schaal.



Schenk het water in een pan.
Doe het zout erbij.
Zet het deksel op de pan.



Zet de pan op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de hoogste stand.
Breng het aan de kook.



Doe de snijbonen in de pan.
Breng het weer aan de kook.
Zet de kookplaat op de laagste stand.
Laat het 15 minuten zachtjes koken.



Prik met een vork in de snijbonen.
Als ze beetgaar zijn, zijn ze goed.
Giet de snijbonen af in een vergiet.
Doe ze terug in de pan en leg de boter erop.