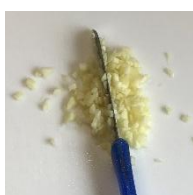


Hanneke's witte bonen

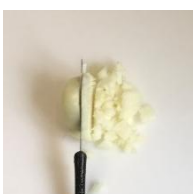
Wat heb je nodig

1 pot witte bonen (720 gram)
250 gram champignons
1 ui
1 sjalotje
2 teentjes knoflook
250 gram gehakt

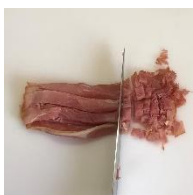
75 gram rauwe ham
1 blik tomatenblokjes
1 blikje tomatenpuree
1 bouillontablet
1 snufje paprikapoeder



Spoel de witte bonen af onder de koude kraan.
Laat de bonen goed uitlekken.
Pel de teentjes knoflook en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de knoflook in heel kleine stukjes.



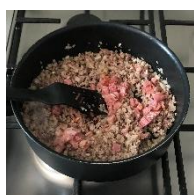
Pel het sjalotje en snijd de uiteinden eraf.
Snijd het sjalotje in kleine stukjes.
Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.



Maak de champignons schoon en snijd de steeltjes eraf.
Snijd de champignons in dunne plakjes.
Snijd de ham in de lengte in repen.
Snijd de repen in kleine stukjes.



Zet de hapjespan op de kookplaat, op de middelste stand.
Doe het gehakt in de pan en strooi de paprikapoeder erop.
Doe het sjalotje, de ui en knoflook bij het gehakt in de pan.
Bak het al omscheppend 5 minuten.



Doe de ham in de pan en roer alles door elkaar.
Doe de champignons er bij.
Bak het al omscheppend 5 minuten.



Doe de tomatenblokjes, tomatenpuree en bouillontablet er ook bij.
Roer alles door elkaar en doe het deksel op de pan.
Zet de kookplaat op de laagste stand.
Laat het 30 minuten zachtjes sudderen.



Doe de witte bonen ook in de pan.
Roer alles door elkaar.
Doe het deksel op de pan en laat 10 minuten warmen.
Serveer met een groene salade of komkommersalade.