

Stoofpotje bonen en tomaat

Wat heb je nodig

200 gram sperziebonen
400 gram tomaten
1 ui
1 blik witte bonen (500 gram)

½ theelepel chilivlokken
½ theelepel gedroogde tijm
1 eetlepel olie
100 ml water



Snijd de uiteinden van de sperziebonen af.
Snijd de sperziebonen doormidden.
Was de sperziebonen en doe ze in een pan.
Doe het water bij de sperziebonen in de pan.



Zet de pan op de kookplaat, op de hoogste stand.
Breng het aan de kook en zet de kookplaat op de laagste stand.
Laat de sperziebonen 8 minuten koken.
Giet de sperziebonen af in en vergiet en laat ze uitlekken.



Doe de witte bonen in een zeef.
Spoel ze goed af onder de koude kraan.
Laat ze goed uitlekken.
Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.



Was de tomaten in een vergiet.
Laat ze goed uitlekken.
Snijd de tomaten in plakken.
Snijd de plakken in stukjes.



Doe de olie in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie warm worden op de middelste stand.
Doe de ui in de hapjespan.
Bak de ui al omscheppend 2 minuten.



Doe de stukjes tomaat en de sperziebonen erbij.
Doe de tijm er ook bij en roer alles door elkaar.
Zet de kookplaat op de laagste stand.
Laat het 5 minuten stoven.



Doe de witte bonen ook in de hapjespan.
Strooi de chilivlokken erover.
Roer alles goed door elkaar.
Laat het nog 10 minuten pruttelen.