

Witte bonen in tomatensaus

Ingrediënten

Witte bonen in tomatensaus
plakjes ontbijtspek, fijn gesneden
gekruid **rundergehakt**
1 grote ui
1 tot 2 tenen knoflook, fijn
1 e droge **peterselie**
1/4 t **kerriepoeder**

4 porties

680 g Witte bonen in tomatensaus
280 g Plakken gerookte ontbijtspek
300 g Rundergehakt
1 grote Ui
1.5 Teen Knoflook
5 tl Peterselie gedroogd
0.25 tl Kerriepoeder

2 porties

340 g Witte bonen in tomatensaus
140 g Plakken gerookte ontbijtspek
150 g Rundergehakt
0.5 Ui
0.75 Teen Knoflook
2.5 tl Peterselie gedroogd
0.13 tl Kerriepoeder



Lekker goedkoop en snel. En overheerlijk!

Bereidingswijze

1. Bak spekjes uit en haal uit pan.
2. Fruit ui en knoflook tot glazig.
3. Bak nu de gehakt met kerrie en peterselie mee in pan tot rul.
4. Voeg nu de bonen in tomatensaus en uitgebakten spekjes toe en laat het geheel goed warm worden.



Serveertip

Lekker met stokbrood en een frisse **salade**. En als garnituur een augurkje fijn gesneden eroverheen

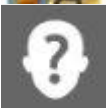
Als je het de tweede keer opwarmen, smaak het nog lekkerder.
Op de foto heb ik ook nog een klein blikje bruine bonen erdoor gemix voor de kleur contrast.

Reacties (15)



deiersekeuken 24-03-2017

Deze bewaar ik. Moet ik aan mijn oudste dochter vertellen. Verder lust niemand witte bonen.



omajan 21-01-2016

Wat een lekker en gemakkelijk recept. We hebben heerlijk gegeten. Dank je wel. Groetjes Marianne



trudy47 10-11-2015

ga het proberen



ArualB 21-03-2014

Meegenomen, dank je wel.

kannegieter1 17-03-2014

Ik heb er nog een blikje mais doorheen gedaan. Het was heerlijk!!