



## Green bean casserole, groene bonen ovenshotel

*Een geliefde Amerikaanse feestklassieker: sperziebonen in een romige champignonsaus, afgewerkt met een knapperige laag gebakken uitjes.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>25'</b>	<b>6</b>	<b>Bijgerecht</b>

### Ingrediënten

600 gr sperziebonen, gehalveerd  
250 gr champignons, in plakjes  
40 gr boter  
3 eetlepel bloem  
400 ml melk  
100 ml room

1 theelepel knoflookpoeder

zout en peper

120 gr gebakken uitjes

## Bereidingswijze

---

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Kook de sperziebonen 5 minuten beetgaar en giet ze af.
3. Smelt de boter in een pan en bak de champignons tot hun vocht is verdampt.
4. Strooi de bloem erover en bak kort, schenk er dan de melk en room bij.
5. Roer tot een gladde saus en kruid met knoflookpoeder, zout en peper.
6. Meng de bonen door de saus en schep alles in een ovenschaal.
7. Bestrooi met de helft van de gebakken uitjes en bak 15 minuten in de oven.
8. Strooi de rest van de uitjes erover en bak nog 5 minuten tot goudbruin.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)