



Boontjes met spek

Fijne princessenboontjes gebundeld in een reepje spek en kort gebakken. Een klassiek en elegant bijgerecht bij gebrad of steak.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	15'	4	Bijgerecht

Ingrediënten

500 g princessenboontjes
8 sneetjes ontbijtspek
20 g boter
1 teentje look
zout
zwarte peper

Bereidingswijze

1. Maak de boontjes schoon en snijd de puntjes eraf.
2. Kook ze 6 minuten in gezouten water zodat ze nog beetbaar zijn, giet af en spoel koud.
3. Maak bundeltjes van ongeveer 8 boontjes en wikkel er een sneetje spek rond.
4. Smelt de boter in een pan en voeg de geplette look toe.
5. Leg de bundeltjes in de pan met de naad naar beneden.
6. Bak ze rondom goudbruin en krokant, ongeveer 6 minuten.
7. Breng op smaak met peper en een klein beetje zout en dien warm op.

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