



Gigantes plaki: Griekse reuzenbonen in tomatensaus

Grote witte bonen zacht gegaard in een rijke tomatensaus met ui, knoflook en kruiden. Een geliefde Griekse meze die warm of op kamertemperatuur smaakt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	75'	4	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

500 gr grote witte bonen uit blik of pot, uitgelekt
1 grote ui, fijngesnipperd
3 teentjes knoflook, fijngesneden
5 el olijfolie
400 gr tomatenblokjes uit blik
2 el tomatenpuree

1 tl gedroogde oregano
1 tl suiker
1 handvol platte peterselie, gehakt
200 ml groentebouillon
zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Verhit de olijfolie in een ovenvaste pan en fruit de ui zacht en glazig in ongeveer 8 minuten.
3. Voeg de knoflook toe en bak een minuut mee tot hij geurt.
4. Roer de tomatenpuree erdoor, bak kort en voeg dan de tomatenblokjes, bouillon, oregano en suiker toe. Laat 10 minuten pruttelen.
5. Schep de uitgelekte bonen erdoor en breng op smaak met zout en peper. Roer voorzichtig zodat de bonen heel blijven.
6. Schuif de pan in de oven en bak 45 minuten tot de saus is ingedikt en een lichte korst vormt.
7. Haal uit de oven en laat een paar minuten rusten.
8. Bestrooi met verse peterselie en besprenkel met een scheutje olijfolie voor het serveren.

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