



## Gebakken bonen op toast

*Het Britse comfortontbijt bij uitstek: witte bonen in een licht zoetzure tomatensaus, warm opgediend op een dik geroosterde boterham.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>5'</b>	<b>10'</b>	<b>2</b>	<b>Ontbijt</b>

### Ingrediënten

- 1 blik witte bonen (400 gr)
- 200 gr passata
- 1 theelepel bruine suiker
- 1 theelepel worcestersaus
- 1 theelepel mosterd
- 10 gr boter
- 4 sneetjes brood
- 40 gr geraspte cheddar
- zout en peper

## Bereidingswijze

---

- 1.** Doe de passata met de suiker, worcestersaus en mosterd in een steelpan en breng aan de kook.
- 2.** Laat de saus enkele minuten inkoken en roer de uitgelekte witte bonen erdoor.
- 3.** Laat de bonen op een zacht vuur 5 minuten warmen en kruid met zout en peper.
- 4.** Rooster de sneetjes brood en besmeer ze met boter.
- 5.** Schep de warme bonen royaal over de toast en bestrooi met geraspte cheddar.

---

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