

Snijbonen schotel met rijst

Ingrediënten voor 2 personen

400 gram snijbonen, in schuine blokjes van 1 cm gesneden
2 gemarineerde speklapjes, in blokjes gesneden
1 ui, gesnipperd
1 paprika, in blokjes
50 gram santen van een blok, geraspt
1 kopje bouillon
Peper en zout naar smaak

Bereiding

Kook de snijbonen 15 minuten voor in een pan met wat water. Bak in een wok of braadpan de spekblokjes om en om bruin. Voeg de ui en paprika toe en roerbak het geheel 5 minuten. Voeg de santen, bouillon en snijbonen toe en schep dit goed door. Laat dit nog een paar minuten garen. Voeg naar smaak peper en zout toe.

Serveer de snijbonenschotel met zilvervliesrijst.

Eet smakelijk!

