

Gekookte sperzieboontjes

800 gram sperziebonen

50 gram boter

½ teentje knoflook, gesnipperd
peper

Snijd de steelaanzet van de sperzieboontjes af. Verwijder de draad als het nodig is.

Het puntje kun je laten zitten als de boon vers is.

Kook ze in water in ongeveer 10 minuten beetgaar.

Giet de bonen af, doe boter, knoflook en wat peper erbij en laat op een sudderplaatje nog enkele minuten stoven.

Schep zo nu en dan even om.

