



Bruinebonenschotel met wintergroenten



Ingrediënten:



- 4 eetlepels olijfolie
- 1 winterwortel (geschraapt, in blokjes)
- 2 rode uien (in partjes)
- 1 prei (schoongemaakt, in dikke ringen)
- 1 kleine knolselderij (geschild, in blokjes)
- ½ eetlepel chilipoeder of
- ½ eetlepel paprikapoeder
- 150 milliliter groentebouillon (van tablet) of
- 150 milliliter kruidenbouillon (van tablet)
- circa 800 gram bruine bonen (afgespoeld, uitgelekt, blik)
- 200 gram kastanjechampignons (gehalveerd, schoongeveegd)
- 1 eetlepel verse tijm of
- 2 eetlepels verse peterselie (gehakt)
- 4 gekruide speklapjes



Bereiden:

1. Verhit 4 eetlepels olie en roerbak hierin de wortel, ui, prei en knolselderij 10 minuten.
2. Bestrooi met chilipoeder, giet de bouillon erbij en gaar 10 minuten.
3. Schep de bonen erdoor en verwarm zonder te koken.
4. Bak de champignons in 1 eetlepel olie met zout en peper en schep ze door de schotel.
5. Strooi de tijm of peterselie over de bonenschotel.
6. Lekker met piccalilly en zilveruitjes.

Bereidingstip:

Vervang bruine bonen uit blik door gedroogde bonen. Zet deze een dag van tevoren in de week en

Toetjes:

Flippie Vla



Ingrediënten:



- 1 pak vanillevla
- 4 eetlepels appeldiksap
- Smitbus slagroom
- 4 eetlepels gebroken speculaas (of schuddebuikjes)



Bereiden:

1. Schenk de glazen voor driekwart vol met vla
2. Schep in elk glas op de vla 1 eetlepel appel diksap
3. Roer het diksap door de vla. Maak als dat nodig is de randjes van het glas schoon met een stukje keukenpapier.
4. Spuit bovenop de vla een torentje slagroom en schep over elk toetje nog 1 eetlepel speculaas(schuddebuikjes).



Eet smakelijk!