



## Green bean casserole

*Een geliefde Amerikaanse feestklassieker: sperziebonen in een romige champignonsaus, afgewerkt met een knapperige laag gebakken uitjes. Eenvoudig te maken en altijd een succes op tafel.*

| VOORBEREIDING | BEREIDEN   | PORTIES  | CATEGORIE         |
|---------------|------------|----------|-------------------|
| <b>15'</b>    | <b>30'</b> | <b>6</b> | <b>Bijgerecht</b> |

### Ingrediënten

600 gr sperziebonen, gehalveerd  
250 gr champignons, in plakjes  
40 gr boter  
3 el bloem  
400 ml volle melk  
100 ml slagroom  
1 kl knoflookpoeder  
zout en peper naar smaak

120 gr gebakken uitjes

## Bereidingswijze

---

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Breng een grote pot gezouten water aan de kook en kook de sperziebonen 5 minuten beetgaar. Giet af en zet opzij.
3. Smelt de boter op middelhoog vuur in een ruime pan. Bak de champignons tot al het vocht verdampt is, ongeveer 5 minuten.
4. Strooi de bloem over de champignons en roer goed door. Laat de bloem 1 minuut meebakken.
5. Schenk de melk en de room er geleidelijk bij, terwijl je blijft roeren. Laat de saus op laag vuur indikken tot een gladde, gebonden saus, ongeveer 3 tot 4 minuten.
6. Kruid met knoflookpoeder, zout en peper.
7. Meng de sperziebonen door de saus en schep alles in een ingevette ovenschaal.
8. Strooi de helft van de gebakken uitjes gelijkmatig over de schotel en bak 15 minuten in de voorverwarmde oven.
9. Strooi de rest van de gebakken uitjes erover en bak nog 5 minuten tot de uitjes goudbruin en knapperig zijn. Dien onmiddellijk op.

### Tip

Gebruik verse gebakken uitjes voor de knapperigste topping. Je kan de schotel ook op voorhand vullen met de bonenmengeling en bewaren in de koelkast. Voeg de uitjes pas vlak voor het bakken toe, zodat ze knapperig blijven.

### Lekker met

Ideaal als bijgerecht bij gebraden kip, kalkoen of varkensgebraad.

### Dranktip

Een lichte Chardonnay of een frisse pilsener past goed bij de romige champignonsaus.