



Boontjes met spek

Fijne princessenboontjes gebundeld in een reepje ontbijtspek en kort gebakken in boter met look. Een klassiek en elegant bijgerecht bij gebraad of steak.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	15'	4	Bijgerecht

Ingrediënten

500 g princessenboontjes
8 sneetjes ontbijtspek
20 g boter
1 teentje knoflook
zout
zwarte peper

Bereidingswijze

1. Maak de boontjes schoon en knip of breek de puntjes aan beide uiteinden eraf.
2. Kook de boontjes 6 minuten in ruim gezouten kokend water zodat ze nog beetgaar zijn.
3. Giet af en spoel onmiddellijk onder koud stromend water om de garing te stoppen. Laat goed uitlekken.
4. Verdeel de boontjes in 8 gelijke bundeltjes van ongeveer 6 tot 8 boontjes per bundeltje.
5. Wikkel rond elk bundeltje een sneetje ontbijtspek, met de naad aan de onderkant.
6. Smelt de boter op middelhoog vuur in een ruime koekenpan. Voeg het geplette teentje knoflook toe en laat 1 minuut zachtjes meebakken.
7. Leg de bundeltjes met de naad naar beneden in de pan.
8. Bak de bundeltjes rondom goudbruin en krokant, ongeveer 6 tot 8 minuten in totaal. Draai ze voorzichtig om met een tang.
9. Verwijder het knoflookteentje. Breng op smaak met zwarte peper en eventueel een klein beetje zout. Het spek is al zout van nature, dus proef eerst voor je bijkruidt.
10. Dien warm op.

Tip

Zorg dat de boontjes goed uitgelekt en droog zijn voor je ze in het spek wikkelt. Vocht in de pan zorgt ervoor dat het spek stoomt in plaats van krokant bakt.

Lekker met

Gebraad, steak of gebraden kip.

Dranktip

Een lichte rode Bourgogne of een droge witte Chardonnay past mooi bij dit gerecht.