



Gebakken bonen op toast

Het Britse comfortontbijt bij uitstek: witte bonen in een licht zoetzure tomatensaus, warm opgediend op dikke geroosterde boterhammen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
5'	10'	2	Ontbijt

Ingrediënten

- 1 blik witte bonen (400 gr)
- 200 gr passata
- 1 theelepel bruine suiker
- 1 theelepel worcestersaus
- 1 theelepel mosterd
- 10 gr boter
- 4 sneetjes brood
- 40 gr geraspte cheddar
- zout en peper

Bereidingswijze

1. Doe de passata, de bruine suiker, de worcestersaus en de mosterd in een steelpan en breng het geheel al roerend aan de kook.
2. Laat de saus op een middelhoog vuur 2 tot 3 minuten inkoken tot ze licht gebonden is.
3. Giet de witte bonen af, spoel ze kort en roer ze door de saus.
4. Zet het vuur laag en laat de bonen 5 minuten zachtjes mewarmen. Breng op smaak met zout en peper.
5. Rooster intussen de sneetjes brood in een broodrooster of onder de grill tot ze goudbruin en knapperig zijn.
6. Besmeer de warme toast met de boter.
7. Schep de bonen royaal over de toast en bestrooi met de geraspte cheddar. Dien onmiddellijk op.

Tip

Gebruik bij voorkeur dik gesneden brood, zoals een boerenbrood of een Engelse sandwich, zodat de toast het gewicht van de bonen goed kan dragen zonder door te weken.

Lekker met

Een gebakken ei of enkele plakjes gebakken spek passen er perfect bij voor een volledig Engels ontbijt.

Dranktip

Een stevige kop Engelse breakfast tea is de klassieke begeleider bij dit gerecht.