

Snijbonen à la béarnaise



Dit chique Franse bijgerecht van snijbonen maak je met plakjes bacon, tomaten en bonenkruid.

Koken : 10

Totaal : 10 min

Ingrediënten

400 gram snijbonen

2 plakjes bacon

2 tomaten

bonenkruid

Recept

1. Maak de snijbonen schoon en snijd ze in smalle repen.
2. Kook de snijbonen in weinig water net gaar.
3. Snijd de bacon in reepjes en bak ze in een droge koekenpan bruin.
4. Was de tomaten en snijd ze in parten.
5. Smoor de partjes tomaat enkele minuten met de bacon mee.
6. Giet de snijbonen af en voeg de tomaten met bacon, peper en wat bonenkruid toe.

Menusuggestie: Lekker met een tartaartje en aardappelen. Bron: Voedingscentrum.

Voedingswaarden

calories : 66 calories

fat : 1.11 grams

carbohydate : 5.39 grams

proteïn : 4.61 grams

<https://www.veggipedia.nl/recepten/snijbonen-a-la-bearnaise>