

Gesmoorde groenten met hollandaisesaus



Gerechten: Hoofdgerecht

Categorieën: Groente

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Sperziebonen

rode ui

tomaten

rode paprika

champignons

boter

olijfolie

enkele blokjes licht gerookt spek of speckjes van de vegetarische slager

zout en peper

enkele blaadjes basilicum

hollandaisesaus

Bereiding

sperziebonen schoonmaken, 20 minuten stomen en afspoelen met koud water om de frisse groene kleur te behouden.

Tomaten pellen, in vier snijden en zaadjes verwijderen.

Paprika schillen met een (gekartelde) dunschiller, zaadlijsten verwijderen en in reepjes snijden.

Champignons schoonmaken en in vier snijden.

Ui in halve ringen snijden.

Olie en boter verhitten in een braadpan en hierin de groenten smoren onder deksel

Na 10 minuten het deksel van de pan wegnemen en verder laten sudderen om het meeste vocht te laten verdampen.

De spekblokjes even bakken in een hete pan zó vetstof en bij de groenten doen.

Bereid intussen de hollandaisesaus of gebruik een goed merk kant en klare hollandaisesaus (bijvoorbeeld Henri)

Basilicumblaadjes in fijne reepjes snijden en op het laatste moment door de groentebereiding roeren.

Dien de gesmoorde groenten op met de saus en stokbrood.