

Tajine van sperziebonen, champignons en tomaat



Gerechten: Bijgerecht

Categorieën: Groente

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Ui
romatomaten
champignons
olijfolie
zout, peper
laurier
tijm
sperziebonen
bindmiddel (allesbinder)

Bereiding

Topjes van de sperziebonen snijden.

De sperziebonen in licht gezouten kokend water 5 minuten koken en afspoelen onder koud stromend water (blancheren).

Uien in partjes snijden, champignons in vier snijden.

Tomaten over de lengte in twee snijden en de harde kern verwijderen, dan in kleine stukken snijden.

Olie verhitten in de tajine en de uien en champignons en hierin al roerend bakken - kleuren.

Tomaten, kruiden, en sperziebonen toevoegen en onder deksel 30 minuten zachtjes laten sudderen.

Op smaak brengen en eventueel iets binden om de juiste consistentie te krijgen.

Foto's



Tajine van
sperziebonen,
tomaat en
champignons