

## Recept

---

### Snijbonen nieuwe oogst met gerookte spek

#### Benodigdheden

- ✓ 1 kg snijbonen
- ✓ blikje maïs
- ✓ dobbelsteentjes gerookt spek (1 pakje)
- ✓ 1 gesnipperd uitje
- ✓ teentje knoflook, uitgeperst
- ✓ sambal, naar smaak
- ✓ zout en peper
- ✓ olijfolie



#### Bereiding

Maak de snijbonen schoon en snij ze schuin (in ruitjes) van ca 1 cm. Kook ze in circa 15 minuten gaar en giet ze af. Verhit de olie in een pan en fruit de ui 5 minuten. Voeg de knoflook, sambal, zout en peper toe. Bak de spekjes, naar wens zacht of krokant. Doe vervolgens alles (ui, knoflook, spekjes en maïs) door de snijbonen. Lekker met nieuwe oogst aardappelen en een dikke bal gehakt met ui erdoor heen.

**Variatietip:** vervang de spekblokjes door stukjes kipfilet en doe er op het laatst een scheutje kokosmelk doorheen.

U kunt dit recept tevens vinden in de Vol Smaak flyer van week 27

**EET SMAKELIJK!**

