



Groene bonensalade met citroen-amandelboter

INGREDIENTEN

(voor 4 personen)

100 g sugarsnaps

100 g peultjes

100 g groen bonen

100 g snijbonen

100 g gedopte doperwtten (vers of diepvries)

30 g boter

sap van ½ citroen

½ tl citroenschil, geraspt

5 takjes bonenkruid, grof gehakt

2 el geschaafde amandelen, geroosterd

peper en zout

Extra nodig

stoomovenschaal met gaatjes

BEREIDING

Maak sugarsnaps, peultjes, groene bonen en snijbonen schoon.

Halveer de groene bonen en snijd de snijbonen in ruiten.

Leg alle groenten in een stoomovenschaal met gaatjes.

Doe boter, citroensap en citroenschil in een kommetje en dek het af met huishoudfolie.

Zet de groenten en de boter in de oven, zoals hieronder aangegeven.

Haal de groenten en de boter uit de oven. Klop de boter goed door en schenk hem over de groenten.

Schud ze goed om en doe ze over in een mooie schaal.

Bestrooi met bonenkruid en amandelschaafsel.

Deze salade kan zowel warm als koud worden gegeten.

Stomen

96 °C / 12-15 minuten
