



Witte bonen in tomaten

Door: [deonart](#)

Ingrediënten

Witte bonen in tomatensaus
 plakjes ontbijtspek, fijn gesneden
 gekruid **rundergehakt**
 1 grote ui
 1 tot 2 tenen knoflook, fijn
 1 e droge **peterselie**
 1/4 t **kerriepoeder**



81.775
Bekeken

140
Bewaard

Beoordeel

5/4



Zonder toegevoegde geur- en smaakstoffen!

Pallini's Limoncello citroenen worden op 100% natuurlijke wijze geteeld en met de hand geplukt. [Lees meer »](#)

Lekker goedkoop en snel. En overheerlijk!

[

Bereidingswijze

1. Bak spekjes uit en haal uit pan.
2. Fruit ui en knoflook tot glazig.
3. Bak nu de gehakt met kerrie en peterselie mee in pan tot rul.
4. Voeg nu de bonen in tomatensaus en uitgebakten spekjes toe en laat goed warm worden.

Scroll voor meer recepten

Advertentie

brother
at your side

vanaf
209,- 159,-



Serveertip

Lekker met stokbrood en een frisse **salade**. En als garnituur een augurkje fijn gesneden eroverheen

Als je het de tweede keer opwarmen, smaak het nog lekkerder.
Op de foto heb ik ook nog een klein blikje bruine bonen erdoor gemix voor de kleur contrast.

Deel dit recept

[Facebook](#)
[Pinterest](#)
[WhatsApp](#)
[E-mail](#)


De beste zorgverzekering?

Uitstekende service, gemakkelijk declareren en snel uitbetaald.
Met vrije zorgkeuze



GIVI D241STG Specific ...

Specific screen, transparent 48 x 51 cm (H x W) to be mounted instead of the original s...



marco borsato

Bestel nu marco borsato tickets woensdag 29 mei 2019 19:00
De Kuip Rotterdam



Reacties (15)



deiersekeuken 24-03-2017

Deze bewaar ik. Moet ik aan mijn oudste dochter vertellen. Verder lust niemand witte bonen.



omajan 21-01-2016

Wat een lekker en gemakkelijk recept. We hebben heerlijk gegeten. Dank je wel. Groetjes Marianne



trudy47 10-11-2015

ga het proberen



ArualB 21-03-2014

Meegenomen, dank je wel.

kannegieter1 17-03-2014

Ik heb er nog een blikje mais doorheen gedaan. Het was heerlijk!!