



## Sperziebonen met spekjes en rozijnen

🕒 20 minuten

4 personen

### DIT HEB JE NODIG:

- ★ 600 g sperziebonen (gebroken)
- ★ 1 el olijfolie
- ★ 250 g gerookte spekreepjes
- ★ ½ zak bieslook (à 25 g)
- ★ 2 el rozijnen
- ★ 3 cherry-/kerstomaatjes

### ZO MAAK JE HET:

1. Kook 600 g gebroken sperziebonen in ruim water met zout in 8 minuten gaar.
2. Verhit 1 el olijfolie in een koekenpan.
3. Bak 250 g gerookte spekreepjes in 4 minuten knapperig uit.
4. Hak ½ zakje bieslook (à 25 g) fijn.
5. Giet de sperziebonen af en laat ze goed uitlekken.
6. Schep de sperziebonen, 2 el rozijnen en de bieslook door de spekreepjes.
7. Breng op smaak met zout en peper.
8. Leg de sperziebonen in kerstboomvorm op een schaal.
9. Leg 3 cherrytomaatjes als piek aan de top, of meer als kerstballen ze zijn er in diverse kleuren!



**Tip:** Maak er makkelijk een vegetarische variant op: Vervang de spekreepjes door 100 g zwarte olijven zonder pit.

**Bron:** [boodschappen.nl](https://boodschappen.nl)