



KOKEN MET EEN BUDGET

Sperziebonen met Amsterdamse uien

BIJGERECHT

🕒 15 minuten

2 personen

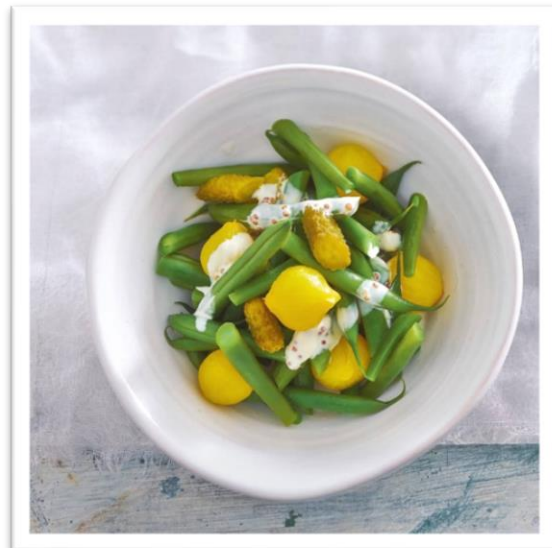
DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 300 g verse sperziebonen
- 🛒 6 Amsterdamse uitjes
- 🛒 ½ tl Limburgse mosterd
- 🛒 1 el mayonaise
- 🛒 2 kleine zoetzure augurken

ZO MAAK JE HET:

1. Verwijder de steelaanzet van de sperziebonen, maar laat het puntje zitten.
2. Halveer de bonen en kook ze in 7 minuten beetgaar.
3. Giet af en laat iets afkoelen.
4. Klop 1 el vocht uit het potje uien, de mosterd en mayonaise tot een dressing.
5. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
6. Halveer de augurken en meng met de sperziebonen en uien.
7. Schenk de dressing erover.

TIP: Amsterdamse uien en augurken zijn enkele weken houdbaar in de koelkast. Gebruik ze door de sla of als garnituur bij een borrelhapje.



Bron: [ah.nl](https://www.ah.nl)