



## KOKEN MET EEN BUDGET

### Sperzieboontjes in tomatensaus

#### BIJGERECHT

🕒 30 minuten

2 personen

#### DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 1½ el boter
- 🛒 2 uien (gesnipperd)
- 🛒 ½ blikje tomatenpuree (70 g)
- 🛒 2 wortels (geschrapt, in dunne plakjes)
- 🛒 2 tomaten (in blokjes)
- 🛒 1 el verse gember (fijngenhakt)
- 🛒 2 teentjes knoflook (geperst)
- 🛒 300 g sperziebonen (afgehaald)
- 🛒 rijst (optioneel)

#### ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de boter en bak hierin de uien zacht en glazig.
2. Voeg de tomatenpuree toe en bak 5 minuten.
3. Voeg de wortel en tomaten toe en bak afgedekt 5 minuten op een lage stand.
4. Roer af en toe door.
5. Voeg de gember, knoflook en sperziebonen toe en stoof afgedekt circa 15 minuten, tot de boontjes gaar zijn.
6. Lekker met rijst.

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

