



Italiaanse sperziebonen

Voor 2 personen

Ingrediënten:

- 500 gram sperziebonen
- 200 gram gekookte pasta
- 200 gram (varkensvlees) reepjes
- 1 citroen (liefst biologisch)
- 1 teentje knoflook
- 8 blaadjes basilicum
- Peper
- Bakspray of een paar druppels olijfolie

Bereidingswijze:

1. Maak de sperziebonen schoon.
2. Kook de boontjes beetgaar in 10 minuten.
3. Kook de pasta gaar volgens de verpakking
4. Bestrook de reepjes vlees met peper en bak ze gaar en bruin in ca. 8 minuten
5. Fruit in een andere pan de knoflook.
6. Boen ondertussen de citroen goed schoon en rasp de helft van de schil.
7. Giet de sperziebonen af en laat ze uitlekken.
8. Roerbak de bonen kort mee met de knoflook.
9. Was de basilicum en snijd het in reepjes.
10. Haal de boontjes van het vuur.
11. Voeg de citroenschil en basilicum toe.
12. Serveer het met pasta en reepjes vlees.