



# RECEPT

## TUINBONEN

### LAUWWARME TUINBONEN MET CHORIZO & GEHAKT

#### NODIG:

- 500 GRAM TUINBONEN
- 100 GRAM CHORIZOWORST IN KLEINE BLOKJES
- 250 GRAM RUNDERGEHAKT
- GEHAKTKRUIDEN
- PETERSELIE
- 1 EI
- PANEERMEEL
- ZOUT EN PEPER
- OLIE OM IN TE BAKKEN

TUINBONEN ZITTEN IN GROTE PEULEN DIE JE OPENBREEKT, EN DAAR ZITTEN DE VERSE TUINBONEN IN.

JE KOOKT ZE ZONDER ZOUT IN ONGEVEER 15 MINUTEN GAAR, PROEF OF ZE GAAR ZIJN, GEEF ZE ANDERS NOG EEN PAAR MINUTEN.

MAAK HET GEHAKT AAN MET DE KRUIDEN, FIJNGESNEDEN PETERSELIE EN EI. MAAK ER KLEINE BALLETTJES VAN, HAAL ZE DOOR WAT PANEERMEEL EN BRAAD ZE RONDONOM BRUIN EN GAAR. HAAL ZE UIT DE PAN, ZET APART.

BAK IN DEZELFDE PAN DE CHORIZO WORST KNAPPERIG. JE ZULT ZIEN DAT ER FLINK WAT OLIE UITKOMT. DAT GEBRUIKEN WE STRAKS, SCHEP MET EEN SCHUIMSPAAN DE CHORIZO OP EEN BORD MET KEUKENPAPIER; LAAT UITLEKKEN.

MAAK DAN DE SALADE AF DOOR DE GEHAKTBALLETTJES MET DE TUINBONEN EN DE CHORIZO TE MENGEN. BESPRENKEL ELKE PORTIE MET WAT CHORIZO OLIE UIT DE PAN. LEKKER MET BRUIN STOKBROOD!