

Recept: Sperzieboontjes Amandine



Klassiek Frans bijgerecht van verse sperziebonen met geroosterde amandelen in boter - een elegante en eenvoudige groenteschotel perfect voor feestdagen of doordeweekse diners.

Afbeelding: <https://parallelplates.com/>



Aantal personen:
12 personen



Tijd:
20 minuten



Moeilijkheidsgraad
Gemakkelijk

Ingrediënten:

<input type="checkbox"/> Sperziebonen (of fijne prinsessenbonen)	1,5 - 2 kg	uiteinden verwijderd
<input type="checkbox"/> Boter (ongezouten)	120 g	
<input type="checkbox"/> Amandelschilfers	100 g	
<input type="checkbox"/> Citroen	½ stuks	sap
<input type="checkbox"/> Peper en zout	Naar smaak	
<input type="checkbox"/> Water en zout	Voor koken	
<input type="checkbox"/> Nootmuskaat (optioneel)	Snufje	
<input type="checkbox"/> Gehakte peterselie (optioneel)	1 lepeltje	voor afwerking

Bereidingswijze

Vorbereiding van de bonen

- Was de sperziebonen en verwijder de uiteinden.
- Breng een grote pot gezouten water aan de kook.
- Blancheer de boontjes 5 à 7 minuten tot beetgaar.
- Giet af en koel meteen in ijswater (of minstens onder de koude kraan) om de kleur frisgroen te houden.
- Laat goed uitlekken.

Amandelen roosteren

- Doe de amandelschilfers in een droge pan op middelhoog vuur.
- Roer regelmatig tot ze goudbruin zijn.
- Haal uit de pan - ze verbranden snel!

Boontjes opwarmen

- Smelt de boter in een grote pan.
- Voeg de bonen toe en warm zachtjes op.
- Breng op smaak met peper, zout en een scheutje citroensap.

Afwerking

- Strooi de geroosterde amandelschilfers over de warme bonen vlak voor het serveren.
- Werk eventueel af met wat peterselie.