

Snijbonen

Ingrediënten voor 4 personen

1 pond snijbonen
1 grote ui
1 grote of 2 kleine tomaten
teentje knoflook
groentenbouillonblokje
kaneel

Vorbereiding

Was de snijbonen, haal de puntjes eraf en snij ze op de hand of met een keukenmachine in kleine schuine reepjes.

Snipper de ui, en snij de tomaat in kleine stukjes.

Bereidingswijze

Doe een beetje olie of boter in de pan en maak de ui op een laag vuur glazig en zacht. Knijp de knoflook fijn en doe bij de ui. Voeg vervolgens de in stukjes gesneden tomaat, het bouillonblokje en kaneel naar smaak toe en laat alles zacht worden. Doe er een beetje water bij en voeg de snijbonen toe. Laat alles op een zeer laag vuur in ongeveer een kwartier gaar worden. Let er tussendoor steeds goed op dat de bonen niet droogkoken en aanbakken. Doe er anders nog een beetje water bij.