



2C

Vegetarisch

## Bonensalade met lente-ui



Bereidingstijd  
30 minuten



Porties  
Voor 1 persoon

### Bereidingswijze

- 1 Kook of stoom de sperziebonen in 15-20 minuten beetgaar. Giet af en laat afkoelen. Maak ondertussen de dressing door de olijfolie te mengen met de witte wijnazijn en de peterselie. Snijd de sperziebonen in stukjes en meng met de bonen en de lente ui. Maak af met de dressing en breng eventueel nog op smaak met een beetje peper en zout.

### Ingrediënten

- ☐ 1 opscheplepel bonen (uit blik naar keuze: bijvoorbeeld kidney- of borlottibonen)
- ☐ 200 g sperziebonen
- ☐ 2 stengels lente-ui in ringen
- ☐ 1 el olijfolie
- ☐ 1 el witte wijnazijn
- ☐ ½ el platte peterselie, fijngehakt
- ☐ Peper
- ☐ Zout

### Voedingswaarden per persoon

|              |          |
|--------------|----------|
| Energie      | 283 kcal |
| Koolhydraten | 26 g     |
| Vet          | 11 g     |
| Eiwit        | 12 g     |