

Prinsessenboontjes in zure ajuinsaus

minder dan 30 min.

Ingrediënten

- Prinsessenbonen (+/- 150 à 200 gram per persoon)
- 1 ajuin (*aanrader: rode ajuin*)
- Boter (20 à 30 gram)
- Maizena bloem (20 à 30 gram)
- Azijn
- Peper en zout

Bereiding

1. Kook de boontjes gaar in licht gezouten water. (+/- 15 min)
2. Giet af
3. Breng in een kookpot een klontje boter.
(*voldoende, ook niet overdrijven - bij voorkeur echte boter, margarine kan eventueel ook*)
4. Laat de boter smelten en voeg de gesnipperde ajuin toe.
5. Laat voorzichtig bruineren.
6. Voeg nu voldoende water toe.
7. Peper en zout toevoegen.
8. Aan de kook brengen
9. Neem een kommetje en doe hier +/- 1 soeplepel Maizena bloem in
(*houd rekening met de hoeveelheid water en boontjes*)
10. Giet nu azijn in het kommetje tot wanneer de Maizena bloem juist onderstaat.
11. Goed mengen.
12. Wanneer het water in de kookpot kookt het azijnmengsel al roerend toevoegen.
(*de azijnsaus moet zacht vloeibaar worden en mag zeker niet te dik worden*)
13. Breng nu de gekookte boontjes in deze saus en meng voorzichtig.
14. Proeven en eventueel wat extra azijn toevoegen.
15. Klaar.

Opdienen met gekookte aardappelen.

Vlees: kotelet of spek.