

Prinsessenboontjes met tomaat en zure mayonaise

minder dan 30 min.

Ingrediënten

- 700 g verse prinsessenbonen
- 2 à 3 tomaten
- 1 Charlot of lente-uitjes
- Peper en zout

Ingrediënten zure mayonaise

- 1 eidooier
- 1 soeplepel mostaard
- Maïsolie (of arachideolie of fijne slaolie)
- azijn
- water
- peper en zout

Bereiding zure mayonaise

1. Neem een kom en doe hier de eidooier in.
2. Voeg 1 soeplepel mostaard toe.
3. Peper en zout toevoegen.
4. Goed mengen
5. Al kloppend de olie toevoegen tot wanneer voldoende om de oppervlakte te kunnen dekken.
(*Beter te veel dan te weinig !*)
6. Proeven of de mayonaise voldoende zuur is. (*niet overdrijven*)
7. Voeg eventueel azijn bij.
8. Indien niet voldoende vloeibaar 1 tot 3 soeplepels water toevoegen
9. Dit alles goed mengen.

Bereiding boontjes

1. Kook de boontjes gaar in licht gezouten water. (+/- 15 min)
2. Giet af en laat de boontjes afkoelen.
3. Neem een schotel en leg hier de boontjes liefst allemaal in één richting.
4. Snij de tomaten middendoor en snij deze helften in schijfjes van +/- 3 à 5 mm dikte.
5. Plaats deze tomaatschijfjes +/- dakpansgewijs boven op de boontjes.
6. Kruiden met peper en zout.
7. Versnipper de Charlot (of lente-uitjes) en verspreiden over alle tomaatschijfjes.
8. Giet nu voorzichtig de vloeiende zure mayonaise over alle tomaatschijfjes.

9. Zorg dat de mayonaise de volledige oppervlakte dekt !

Tip: Eventueel kan nog fijngehakte peterselie op de mayonaise verspreid worden

Tip: De boontjesschotel mag koud zijn en geeft extra smaak indien een tijdje op voorhand klaargemaakt.

Opdienen met gekookte aardappelen (*bij voorkeur kleine aardappelen*)

Vlees: bij voorkeur kotelet