



Sperziebonen en paprika met mini-hamburger in uienjus

(2 personen)



Zelf oogsten uit mini-tuin (of kopen)

300 gr sperziebonen
200 gr paprika
450 gr (nieuwe) aardappelen
1 rode ui

Overige ingrediënten

6 mini-hamburgers
20 gr roomboter
1 el olijfolie
200 ml runderbouillon
1 tl balsamico
1 tl Worcestersaus
1 tl maizena

Vorbereiding

Boen de aardappelen schoon.
Maak de sperziebonen schoon.
Snij de rode ui in halve maantjes en de paprika in reepjes.

Bereiding

Kook de aardappelen in water met zout gaar en laat ze droogstomen.
Kook de sperziebonen 7-9 minuten beetgaar. Meng een klontje boter en fijngehakte peterselie.
Bak de mini-hamburgers rondom mooi bruin.
Bak de ui rustig goudbruin in boter. Voeg de paprika toe en bak zachtjes mee.
Voeg bouillon, balsamico en Worcestersaus en laat het inkoken.
Bind licht met aangeroerde maizena.
Verdeel de sperziebonen en aardappelen over de borden.
Leg er 3 mini-burgers per persoon naast. Lepel de uienjus er overheen.