

# Sperziebonen met geitenkaas en walnoten

## Ingrediënten

- 1 deciliter olijfolie
- 1 eetlepel walnootolie
- 2 fijngesneden sjalotjes
- 1 teentje knoflook, geplet
- 1 theelepel thijmblaadjes
- 1 theellepel gekneusde korianderzaadjes
- 300 gram verse geitenkaas, in dikke plakken
- 600 gram sperziebonen
- 100 gram gehalveerde walnoten

## Werkwijze

1. Meng oliesoorten, knoflook, thijm en koriander. Leg de plakken kaas in een schaal en schenk de marinade erover.
2. Kook de sperziebonen gaar. Schenk een beetje marinade van de kaas en roer dit samen met wat zout en peper over de uitgelekte sperziebonen.
3. Rooster de walnoten in een pan. Leg de plakken kaas onder de grill en laat ze net smelten.
4. Serveer de kaas op de bonen en schenk de rest van de marinade erover. Bestrooi met de walnoten.