

Sperziebonensalade

Ingrediënten

- 500 gram sperziebonen
- 1 ui
- 2 theelepels suiker
- zout
- 6 eetlepels balsamicoazijn
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 tomaten

Werkwijze

1. Kook de sperziebonen beetgaar.
2. Snipper de ui.
3. Meng de suiker met de azijn en een snufje zout. Als de suiker is opgelost, roer dan de olie erdoor. Voeg de ui toe.
4. Giet de sperziebonen af en schep deze door het uimengsel. Laat afkoelen en zet minstens twee uur in de koelkast.
5. Snijd de tomaten fijn en schep ze erdoor. Giet overtollige saus er eventueel af.
6. Ook lekker met uitgebakken spekjes en taugé.