

Sperziebonen uit de oven

Recept voor 2 personen

Ingrediënten

- 250 gram gekookte sperziebonen
- ½ eetlepel boter of vloeibare boter
- 1 ui, gesnipperd
- 4 tomaten, ontveld en in stukjes
- zout
- peper
- mespunt italiaanse kruiden

Voor de saus

- 15 gram boter
- 15 gram bloem
- 75 ml bouillon
- 75 ml melk
- 25 gram geraspte kaas
- 1 geraspte beschuit of paneermeel

Smelt de boter in een koekenpan en fruit de ui hierin tot deze glazig ziet.

Voeg de tomaten toe.

Bestrooi het geheel met zout, peper en italiaanse kruiden.

Beboter een ovenvaste schaal en leg de sperziebonen hierin.

Roer het tomatenmengsel luchtig door de sperziebonen.

Smelt de 15 gram boter in een pan en roer de bloem er doorheen. Schenk een deel van de bouillon en de melk erbij en blijf roeren tot een gladde massa is ontstaan. Herhaal dit tot alle bouillon en melk is opgenomen. Laat de saus al roerend 3 minuten zachtjes doorkoken.

Breng de saus op smaak met zout en peper en schenk deze over de sperziebonen. Meng kaas en paneermeel en strooi dit erover.

Zet de schotel 15 minuten in een voorverwarmde oven (200 graden Celsius).