



Boontjes met amandelen



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 kilogram groene boontjes
120 gram amandelschilfers
olijfolie
1 theelepel komijn
2 teentjes knoflook (geperst)
1 limoen (geraspte schil)
zout
zwarte peper

Bereidingswijze

- 1.** Maak de boontjes schoon door de topjes eraf te snijden. Kook de boontjes gedurende 3 à 4 minuten beetgaar in lichtgezouten water.
- 2.** Bak de amandelschilfers in een beetje olijfolie en breng ze op smaak met peper, zout en komijn. Voeg de knoflook toe en laat deze even meebakken.
- 3.** Giet de boontjes af en meng met de amandelen.
- 4.** Werk af met de limoenschil.