

Bloody Mary baked beans

4 personen

- 1 el **olijfolie Terra Creta**
- 1 ui in dunne halve ringen
- 2 stengels bleekselderij in dunne plakjes (bewaarg het groen voor garnering)
- 1 rode paprika zonder zaadlijsten in lange repen
- 2 teentjes knoflook fijngesneden
- 1 blik cannellini bonen (400 gram) afgespoeld en uitgelekt
- 1 fles **Tomatensaus Antica Masseria**
- 1 ½ tl tabasco (of hoeveelheid naar smaak)
- ½ blokje groentebouillon
- Zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

Verhit de olie in een steelpan met dikke bodem op matig vuur.

Schep hierin de ui en bleekselderij 3-4 minuten om, voeg de paprika toe en bak 4 minuten mee.

Voeg de knoflook toe en bak nog 1 minuut tot het aroma vrijkomt.

Voeg de tomatensaus en de bonen toe en schenk daar nog 150 ml bouillon bij.

Breng aan de kook en maak het op smaak met de tabasco en peper. Als het te zuur smaakt door de tomaten zou je ½ tl suiker toe kunnen voegen.

Draai het vuur laag en laat alles 10-15 minuten inkoken onder af en toe omscheppen.

Verdeel de bonen over de kommen, garneer met selderijgroen en serveer met warme toast b.v. van zuurdesembrood.



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

