



Hollands pannetje sperziebonen jachtsaus met hamlapjes

Ingrediënten

- 0.2 Zak MAGGI Hollands Pannetje
Sperziebonen jachtsaus met hamlapjes
- 500 g Sperziebonen
- 1 Witte ui
- 350 g Varkensfiletlapje

Instructie

1. Breek de sperziebonen in stukjes en kook ze beetgaar. Snijd de ui in stukjes, de hamlapjes in blokjes. Maak de mix aan met 325 ml koud water, goed doorroeren.
2. Bak de hamlapjes in een hapjespan in een eetlepel olie aan bak vervolgens de ui en daarna de sperziebonen even kort mee.
3. Voeg de aangemaakte mix toe en breng het geheel, onder af en toe omroeren, aan de kook.
4. Laat het vervolgens ca. 5 minuten (tot de gewenste gaarheid van de sperziebonen) met een deksel schuin op de pan, onder af en toe omroeren, zachtjes sudderen op laag vuur.

Voedingswaarden tonen

koolhydraten	7.36 g
Energie	211.53 kcal
vetten	5 g
Eiwit	31.59 g

20 Min

3 Porties