



## Gebakken speklap met snijbonen en rijst

### Ingrediënten

- 1 Zakje MAGGI Dagschotel Sperziebonen satésaus met gehakt
- 400 g Snijbonen
- 2 Witte ui
- 300 g Speklap
- 225 g Rijst
- 50 ml Kookroom
- 2 el Olijfolie

### Instructie

1. Kook de rijst gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Bak de speklapjes, zonder extra vet toe te voegen, in een matig hete koekenpan 4 minuten per kant. Giet het vet af en houd de lapjes warm in aluminiumfolie.
3. Kook de snijbonen 8 minuten en giet ze af.
4. Verhit de olie in een koekenpan en bak hierin de ui 5 minuten. Voeg de snijbonen toe en bak deze een minuutje mee.
5. Bereid de kruidenmix volgens de aanwijzingen op de verpakking en voeg dit aan de pan met de snijbonen toe. Verwarm het geheel nog 2 minuten op laag vuur.
6. Serveer de groenten met de speklapjes en de rijst. Eet smakelijk!

### Voedingswaarden tonen

|              |             |
|--------------|-------------|
| koolhydraten | 80.97 g     |
| Energie      | 816.31 kcal |
| vetten       | 40.32 g     |
| Eiwit        | 32.69 g     |

0 Min

3 Porties