



## Traditioneel woudboontjes recept

### Aantal personen:

10

### Bereidingstijd:

20 min

### Biersuggestie: Dort

Bij dit gerecht hoort een traditioneel Gulpener bier. De fijne karamel tonen en de gebrande moutbeleving van Dort zorgen dat de verschillende smaken van het knapperige spek in combinatie met de woudboontjes recept helemaal tot hun recht komen.

## INGREDIËNTEN:

- 150 gram woudboontjes of bruine bonen
- 300 gram spek in blokjes
- 2 middelgrote uien
- 2 wortels
- 5 sneetjes bruin brood

## BEREIDINGSWIJZE:

- Zet de woudboontjes of verse bruine bonen een dag of een nacht in water.
- Giet het water eraf.
- Voeg nieuw water toe.
- Laat de boontjes sudderen tot ze beetbaar zijn.
- Snijd de uitjes in stukjes en fruit ze in een beetje olie.
- Snijd de wortels in plakjes en blancheer deze kort (3 min)
- Bak het spek uit.
- Eet de boontjes met het stukje uitgebakken spek, de uien en de wortels.  
Met geroosterd (donker-) bruin brood is het heerlijk.

**KIJK VOOR MEER RECEPTEN OF INFORMATIE OP [WWW.GULPENER.NL](http://WWW.GULPENER.NL) !**