

Prinsessenboontjes met tomaten en oregano

Aantal personen: 4

600 gram prinsessenboontjes

Pancoatingspray

1 kleine rode ui, fijngehakt

6 middelgrote pomodori tomaten, in dikke schijven

1 theelepel zoetstof

1 eetlepel balsamicoazijn

1 eetlepel water

1 eetlepel verse oregano, fijngehakt

Doe de boontjes in een pan kokend water en laat 2 minuten koken.

Laat uitlekken, spoel af onder koud water en laat opnieuw uitlekken.

Verhit de pancoating, voeg de ui toe en roerbak tot de ui zacht is.

Voeg de tomaten en bak 2 minuten mee, tot de tomaten zacht worden. Roer er azijn, het water de oregano en de zoetstof doorheen.

Leg de bonen op een schotel en schep er het tomatenmengsel op

Dit gerecht kan zowel koud als warm gegeten worden, serveer met een frisse salade.

