



# Het virtuele Restaurant

## Pikante bonenschotel

- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Sauzen](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Één pans gerechten](#)
- [Leuk als hobby](#)
- [Fotoalbum](#)
- [Tabellen](#)
- [Begrippen](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)

	<p><u>De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</u></p>
<b>RECEPTUUR</b>	<b>WERKWIJZE</b>
<p>400 gram gehakt 1 pot bruinebonen 1 flinke ui 30 gr. boter 2 theelepels paprikapoeder zout Oregano of marjoraan 1 blikje tomaten puree</p> <p>saus: 15 gr boter ¼ ltr melk 15 gr. bloem zout peper aroma paneermeel 2 lepels geraspte kaas</p> <p>aardappelpuree</p>	<p>Smelt de boter en fruit daarin de gesnipperde ui en het gehakt. Voeg het zout en paprika oregano of marjoraan toe. Roer er de tomatenpuree door en bak deze even aan. Voeg de bruine bonen toe. Roer alles goed door elkaar. ( Als het te droog is dan wat bonennat toevoegen. Schep alles in een vuurvaste schaal. En maak van de aardappelpuree een rand. Maak een saus van de boter, bloem, melk, zout, peper. Giet de saus over de bonen en bedek deze met een mengsel van paneermeel en geraspte kaas. Zet de schaal ongeveer 20 minuten in een oven van 220°C. tot de kaas en paneermeel een krokant korstje vormen.</p>



[Bakkerijmuseum](#)  
[Bureau voor de voeding](#)  
[Heel Holland bakt](#)  
[PaTESSerie](#)



[Callebaut](#)  
[Chocoloco](#)  
[Martinez chocolade](#)  
[Femke en Sander](#)