

Ovenschotel met sperziebonen



Voor 4 personen

600 gr sperziebonen 250 gr champignons 125 gr spekreepjes 2 sjalotten, fijngesneden 250 ml kookroom 50 gr roomkaas 30 gr geraspte parmezaanse kaas zout en peper naar smaak optioneel: cayennepeper naar smaak	
--	--

-Verwarm de oven voor op 180 graden. Snijd dan de champignons in plakjes en de ui in kleine blokjes. Pak vervolgens een grote koekenpan en bak hierin de spekjes gaar en knapperig. Doe de spekjes na het bakken in een kom en dep het overtollige vet weg.

-Bak in dezelfde koekenpan boven een middelhoog vuur de gesneden ui en champignons binnen ca. 3 minuten gaar. Voeg dan de kookroom, roomkaas en kruiden toe aan de pan. Breng dit al roerend aan de kook en kook ca. 4 minuten, totdat de saus begint in te dikken. Zet dan het vuur laag en laat nog eens 6-8 minuten sudderen om de saus verder in te dikken.

-Pak ondertussen een grote pan en vul deze met water. Voeg de sperziebonen en een snufje zout toe aan de pan en kook de sperziebonen ongeveer 8-10 minuten beetgaar. Laat de sperziebonen na het koken goed uitlekken en dep indien nodig droog met een vel keukenpapier.

-Voeg vervolgens de gekookte sperziebonen toe aan de pan met de champignonsaus en meng dit met een spatel goed door elkaar. Schep de inhoud van de pan in een ovenschotel en bak dit 15 minuten in de voorverwarmde oven.

-Haal na 15 minuten de schotel uit de oven en bestrooi met de gebakken spekjes en parmezaanse kaas. Doe de ovenschotel dan weer terug in de oven en bak nog eens 5 minuten. Verdeel na het bakken in 4 porties.

Eet smakelijk!