



1. BEWAREN



TIP! 1 jaar op droge
en koele plaats

2. VOORBEREIDEN



OF



⌚ 8 UUR
laten weken

TIP! 1 tas bonen
3 tassen water

⌚ 60-75 MIN
TIP! Water tot
2 vingers boven
de bonen

3. BEREIDEN



EET KOUD

TIP! Heerlijk
in salade

OF



⌚ 10 MIN.

TIP! Meng dit
met andere
groenten

4. RESTJES?



Soep

**WITTE
BONEN**



2
PERSONEN



15 TOT 30
MIN.



WITTEBONENSCHOTEL

BASISINGREDIËNTEN

- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 1 koolrabi
- 1 dunne wortel
- 1 eetlepel olie
- 1 blik tomatenblokjes
- 1 groot blik witte bonen
- 2 (volkoren) boterhammen

BEREIDINGSWIJZE

1. Pel de ui en de knoflook en snijd ze klein.
2. Schil de koolrabi en snijd ze in blokjes.
3. Maak de wortel schoon en snijd hem in plakjes.
4. Verwarm de olie en fruit hierin de ui en de knoflook.
5. Voeg de blokjes koolrabi en de plakjes wortel toe met de tomatenblokjes en de **Provençaalse kruiden** en stooft het geheel 5 minuten.

... ALS JE DIT IN HUIS HEBT

- 1 theelepel Provençaalse kruiden
- takjes peterselie

6. Laat de witte bonen uitlekken en spoel ze af.
7. Schep de witte bonen door de groenten en warm het gerecht goed door.
8. Was de peterselie en knip het kruid klein.
Meng de peterselie door de bonen.
9. Geef er het brood bij.

*Gebaseerd op een recept van
het Voedingscentrum.*

MEER RECEPTEN?
www.zekergezond.be

VLAAMS INSTITUUT
**GEZOND
LEVEN**