

Bruine bonen met salami

Benodigheden voor 4 personen:

- 250 gr salami (stuk)
- 1 grote ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 el boter of margarine
- 1 bakje paprikamix (175 gr)
- 1 blik Hollandse bruine bonen (1000 gr)
- 2,5 dl rode wijn
- zout, peper

Bereiding:

- salami in reepjes snijden
- ui en knoflook pellen en snipperen
- in grote pan boter verhitten
- ui en knoflook ca. 2 min. glazig fruiten
- paprikamix toevoegen en ca. 3 min. meebakken
- bruine bonen, salamireepjes en rode wijn toevoegen en ca. 10 min. zachtjes verwarmen
- op smaak brengen met peper en zout