Haricots verts met tamarinde saus



**Ingrediënten 2 personen:**

* 350 gr haricots verts
* 1 kleine ui
* 1 eetlepel tamarinde
* 1/4 blokje bouillonpoeder
* 1/2 eetlepel tomatenpuree
* Scheutje water
* Olijfolie zout

**Aan de slag:**

1. Was de haricots verts, verwijder de uiteinden en halveer.
2. Maak de ui schoon en snipper.
3. Fruit de ui in een klein beetje olie. Als de ui glazig begint te worden voeg je de tamarinde en tomatenpuree toe en fruit dit even mee. Schep de haricots verts door het ui-tamarinde mengsel en verkruimel het bouillonblokje erboven. Schenk tot slot zoveel heet water over de boontjes dat er een mooi bodempje in de pan staat. Leg de deksel op de pan en laat het geheel 15 minuten zachtjes pruttelen.
4. Proef de hete boontjes en breng eventueel op smaak met wat zout. Schep op een mooie schaal en serveer direct.