**Haricots verts met walnoten en spekjes**



**Ingrediënten: 4 personen**

* 600 gram haricots verts (afgehaald)
* 75 gram boter
* 100 gram gerookte spekblokjes
* Knoflook croutons
* 1 eetlepel peterselie (gehakt)
* 50 gram walnoten (grof gehakt)
* 4 gedroogde tomaten op olie (in stukjes)

**Bereiden:**

1. Kook de haricots verts 4-5 minuten in water met zout. Giet ze af en laat uitlekken.
2. Verhit de helft van de boter en meng de boontjes erdoor. Breng op smaak met zout en peper en houd warm.
3. Bak het spek in een droge, hete koekenpan.
4. Schep de peterselie, croutons, walnoten en tomaten erdoor.
5. Schep het mengsel over de bonen en serveer.

**Bereidingstip**

Vervang de haricots verts door sperziebonen