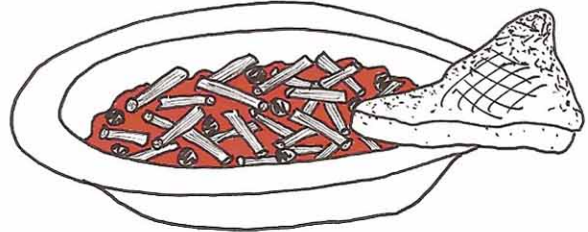


# Gestoomde sperziebonen met lamsvlees (4 personen)

Bereiden: 15 minuten  
In de pan: 35 minuten

## Nodig:

- 1 kg sperziebonen
- 350 g lamsvlees
- 1 grote ui
- 1/2 bouillonblokje (groente of vlees)
- 2 el tomatenpuree
- 1 tl heet paprika poeder
- 2 eieren
- zout
- Scheut zonnebloemolie



## Doen:

Maak de boontjes schoon en snij ze in stukjes van ± 2 cm. Snij het lamsvlees in kleine blokjes. Snipper de ui.

Verhit de zonnebloemolie in een pan. Bak het vlees al omscheppend even aan. Voeg de ui toe en laat ± 2 minuten meefruchten. Doe de sperziebonen erbij.



Voeg zout toe, paprika poeder, het 1/2 verkruimelde bouillonblokje en 2 el tomatenpuree. Laat dit met de deksel op de pan even 2 minuten pruttelen.

Voeg nu net zoveel warm water toe tot de boontjes net niet onderstaan. Laat met de deksel erop een half uurtje rustig sudderen.

Breek een ei in een kommetje. Duw een kuiltje in de sperziebonen en giet het ei erin (niet roeren!). Doe dit ook met het 2<sup>e</sup> ei. Leg de deksel terug op de pan en laat een paar minuten staan op zacht vuur tot het ei gestold is. Roer dan alles even door elkaar.



## Serveren:

In diepe borden met wat Turks brood erbij. Ook lekker geserveerd op kamertemperatuur.