

Snijbonen in olie - Fasolada me ladi

Nodig: 500 g snijbonen, in stukjes – 2 grote tomaten, in stukjes – 1 grote ui, door de helft en in smalle reepjes – 2 eetlepels olijfolie – 1 theelepel suiker – zout/peper – 3 eetlepels fijngesneden platte peterselie – eventueel 1 teentje knoflook.

Verwarm olijfolie, fruit de ui, doe de snijbonen, tomaten, peterselie, peper/zout, suiker en eventueel gesnipperde knoflook erbij. Laat alles drie kwartier sudderen op laag vuur tot de snijbonen gaar zijn. Roer af en toe. Laat afkoelen tot bijna koud.

