

# Sperziebonen met walnoten en Parmezaanse kaas

🌀 12 personen

🌀 30 min

🌀 Bijgerecht

🌀 Italiaans

🌀 Vegetarisch

## INGREDIËNTEN

- 1½ kg sperziebonen, uiteinden verwijderd
- 600 ml olijfolie extra vergine
- 150 ml balsamicoazijn
- 3 rode uien, geschaafd
- 150 g walnoten, geroosterd
- 90 g verse munt (of basilicum)
- 300 g Parmezaanse kaas, geschaafd



## BEREIDEN

Vul een grote pan met 2-3 liter water en breng dit aan de kook.

Voeg wat zout toe en dan de sperziebonen. Kook ze in 10-15 minuten beetgaar. Giet ze af en leg ze meteen in een grote kom met ijskoud water.

Klop intussen de olijfolie, de balsamicoazijn en wat zout goed door elkaar.

Giet de bonen af en dep ze droog. Meng ze in een grote slakom met de dressing en eventueel nog wat zout en peper. Voeg de rode ui, de geroosterde walnoten, muntblaadjes en Parmezaanse kaas toe.

## TIP

Het is belangrijk dat je de bonen beetgaar kookt, zodat ze lekker krokant blijven. Je kunt in plaats van Parmezaanse kaas ook belegen pecorino gebruiken. Belegen pecorino is pittiger dan jonge pecorino, en benadert de smaak van Parmezaanse kaas.