

## Gegratineerde sperziebonen met spekjes en rösti

*Geen afbeelding beschikbaar*

**Bereidingstijd:** 40 min **Personen:** 4 **Categorie:** Varkensvlees **Gerecht type:** Tray bake

**Per portie:** 10 gr vezels, 745 Kcal, 47g vet waarvan 16 g verzadigd, 4,3 g zout, 25 g eiwit, 51 g koolhydraten.

### Ingrediënten

- 1 - zak Rösti rondjes naturel
- 2 uien
- 1 teen knoflook
- olijfolie
- 250 - gerookte spekreepjes
- 450 gr sperziebonen
- 150 gr geraspte kaas

### Bereiding

1. Kook de sperziebonen beetgaar. Verwarm de oven voor op 200 °C hete lucht. Snipper de uien en hak de knoflook fijn.
2. Verhit in een koekenpan de olijfolie. Bak de spekreepjes met de ui en de knoflook 5 minuten.
3. Voeg de beetgare sperziebonen toe en verwarm mee. Leg intussen de röstirondjes op de bakplaat.
4. Verdeel het sperziebonen mengsel op en rond de rösti. Bestrooi met kaas en peper naar smaak.
5. Bak de röstirondjes met de sperziebonen en de kaas in de voorverwarmde oven in ongeveer 20 goudbruin en gaar.