Snijbonen met tomaat en nog meer groenten

Snijbonen op deze wijze is het favoriete gerecht van mijn man. Veel groenten, langzaam gekookt in eigen vocht. Om het vegetarisch te houden kiezen we als bijgerecht voor een fijne zoutige fetakaas en wat olijfjes.

Wil je net zoals mijn man ook genieten van het vocht van de groenten, dan is een stuk boerenbrood onontbeerlijk.

En heb je nog wat over? Neem het lekker mee naar je werk voor de lunch want ook koud smaakt deze groenteschotel prima!

Voor 4 personen

Bereidingstijd: 40 minuten

Ingrediënten

- 500 gram snijbonen
- 1 grote ui
- 4 grote tomaten
- 1/2 venkel
- 1 courgette
- 2 teentjes knoflook
- 50 ml olijfolie
- Zout/peper

Bereiding

Haal de puntjes van de snijbonen en snij de doormidden (of door 3-en).

Snij de ui in fijne ringen, de knoflook in kleine stukjes, de tomaten in blokjes, de courgette in stukken van ongeveer 2 cm breed en de venkel in kleine stukjes.

Doe wat olijfolie in een ruime pan en doe laagjes gewijs alle groenten in de pan.

Begin met de uien, knoflook, venkel, de helft van de tomaten, de snijbonen, de rest van de tomaten en tenslotte de courgettes.

Voeg ruim zout en peper toe.

Zet de deksel op de pan en laat alles op een laag vuur rustig gaar worden.

Dit duurt ongeveer 30 minuten.

Check halverwege of er voldoende vocht in zit, zo niet, giet dan een klein beetje water erbij.

Prik zo af en toe in de snijbonen, zijn deze gaar dan is de rest ook goed.

Eet smakelijk!