



Bijgerechten

## **Geroosterde prinsessenboontjes met Parmezaanse kaas**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

400 gram prinsessenboontjes  
2 eetlepels parmezaanse kaas (geraspt)  
1/2 eetlepel lookpoeder  
2 eetlepels olijfolie  
peper  
zout

### **Bereidingswijze**

Verwarm de oven op 200 °C. Maak de prinsessenboontjes schoon en blancheer enkele minuten.

Verdeel vervolgens de prinsessenboontjes over de bakplaat, besprenkel met olijfolie, Parmezaanse kaas, knoflookpoeder, peper en zout. Meng goed zodat alle boontjes bedekt zijn met een laagje van het mengsel.

Plaats de bakplaat in het midden van de oven en bak 12 tot 15 minuten. Draai halverwege de baktijd de prinsessenboontjes om.

Serveer de prinsessenboontjes op een bord en besprenkel met nog wat extra Parmezaanse kaas.

### **Keukenbenodigdheden**

Oven

