

# Haricots verts in pancetta

## INGREDIËNTEN

150 gr. Haricots verts  
100 gr. Pancetta ((Italiaans) spek in plakjes)  
2 takjes verse tijm  
zout



Vorbereiding: 5 min. Bereidingstijd: 10 min. Totale tijd: 15 min.  
Hoeveelheid: 8 rolletjes

## BEREIDINGSWIJZE

1. Breng een pannetje water met een snuf zout aan de kook en verwarm de oven voor op 180 graden,
2. Was ondertussen de haricots verts en snijd de kontjes eraf,
3. Als het water kookt doe je de haricots verts erin en kook je ze in ongeveer 5 minuten gaar,
4. Giet ze af en spoel ze kort om met koud water. Je kunt testen of de haricots verts gaar zijn door er even met een vorkje in te prikken. Gaat de vork er makkelijk doorheen? Dan zijn de boontjes gaar,
5. Leg één of twee plakjes Pancetta op een snijplank en leg hier een stuk of 7 haricots verts op en maak er een rolletje van, herhaal dit tot je de benodigde hoeveelheid verts van een jasje hebt voorzien,
6. Leg ze in een ovenschaal. Ris de blaadjes tijm erover. Zet het geheel voor 5 minuten in de oven.

Eet smakelijk!

