

Grønne bønner med sennepsdressing

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Pisk sennep, olie, fløde og citronsaft sammen med lidt salt og peber i en skål. Rens bønnerne og kog dem i ca. 5 minutter eller indtil de er møre. Kom bønnerne i en sigte og si vandet fra. Vend de varme bønner i sennepsdressing og vend dem rundt. Server med det samme.

Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 10 min.

Tilberedningstid: 5 min.

Ingredienser

Bønnerne:

350 g friske grønne bønner

Sennepsdressing:

1 spsk. dijon sennep

½ dl fløde

1 spsk. vinduekerneolie

1 tsk. citronssaft

Salt og peber