



## Tuinbonen op de barbecue

Hebben jullie dit jaar ook al zoveel gebarbecued? Wij wel al denk ik dat het er de komende weken steeds minder van komt, maar daar kom ik volgende week op terug. Zouden jullie het trouwens leuk vinden om volgende week een keer een persoonlijke blog van/over mij te lezen?

Bij ons op de barbecue beland niet alleen vlees of vis, maar ook groentes. Al heb ik Luke nog niet zover gekregen dat hij de barbecue aansteekt voor een vegetarische barbecue. Ik denk dat ik toch maar eens zelf moet leren die barbecue te bedienen.

Ik hoorde een aantal weken geleden van iemand dat zij tuinbonen op de barbecue had gegaard. Dat bracht mij natuurlijk direct op het idee om dit ook eens te proberen en ze dan vervolgens te doppen, kruiden en nog even warm te maken op de barbecue. Dat geeft de tuinbonen die heerlijke barbecue smaak.

Overigens lezers dit gaat alleen wanneer je barbecue op kolen/briketten werkt. Het is wel even een karweitje, want ze moeten vervolgens nog dubbel gedopt worden, maar zeker de moeite waard.

### **Ingrediënten voor 4 tot 6 personen:**

- 2 kilo tuinbonen
- 2 eetlepels zonnebloemolie
- 1 theelepels Marrakech mix (kruiden)
- 2 eetlepels olie
- Aluminium bak of barbecue vaste schaal

Laat de tuinbonen in de peulen zitten. Verdeel de tuinbonen in 3 ongeveer gelijke delen. Leg de tuinbonen per deel voor 5 à 7 minuten op de kolen. De peulen zullen (aan een kant) zwart/bruin kleuren door de hitte van de kolen. Haal de tuinbonen er dan af en leg de volgende lading erop. Doe dit met alle 3 de delen.

Dop de tuinbonen vervolgens dubbel. Dat houdt in dat je eerst de peul eraf haalt, maar vervolgens ook het (witte) velletje, zodat je een (knal) groene tuinboon over houdt.

Leg de tuinbonen in een aluminiumbak of een schaal die hitte bestendig is en op de barbecue kan.

Voeg 2 eetlepels olie toe en 1 theelepel Marrakech mix kruiden en schep dit goed door elkaar.

Plaats deze schaal 5 minuten voor je gaat eten nog eens op de barbecue zodat je de tuinbonen warm kunt serveren.