



Grønne bønner i yoghurt

Ingredienser

½ kg grønne bønner
50 g smør
1 hakket løg
1 grøn peberfrugt i tynde skiver
1 spsk hakket basilikum
4½ dl yoghurt
2 fed hvidløg
1 spsk hakket persille

Fremgangsmåde

Bring en stor gryde af letsaltet vand i kog. Tilsæt bønnerne og kog dem i ca. 10 minutter. Lad dem dryppe af. Smelt smørret på en pande, tilsæt løget og den røde peber og sauter indtil det er mørt. Tilsæt bønnerne og basilikum og lad det snurre i endnu 5 minutter. Øs retten op på et fad, hæld yoghurt smagt til med presset hvidløg over og drys med persille.