Elvea, een feest uit Italië

Italiaanse bonenschotel met parmaham

Ingredienten voor 4 Personen

200 g	cannellini bonen uit blik
200 g	zwarte bonen
1 blik	ELVEA Cubetti Italiaanse Kruidenmix
1	ui
2 teentjes	knoflook
100 g	parmaham
3 takjes	verse tijm
1 handje	verse basilicum
2 eetlepels	olijfolie
	ciabatta

Bereiding

Zet een pan met een dikke bodem op het vuur. Voeg olijfolie en de fijngesneden ui en knoflook toe en bak voor 2-3 minuten op laag vuur. Voeg de Parmaham reepjes toe en bak 3 minuutjes mee.
Voeg het blik blik Cubetti (Italiaanse kruidenmix) en de blaadjes van de verse tijm toe.
Zet het vuur op de laagste pit en laat 15 minuutjes zachtjes pruttelen.
Doe de bonen erbij en laat nog 5 minuten zachtjes pruttelen.
Werk af met de verse basilicum en serveer met ciabatta brood.