

# Brytböner med parmesan och olivolja

2 port.

## Ingredienser:

125 g brytböner eller haricot verts  
1 msk Olivolja  
0,5 dl parmesan, riven

## Gör så här:

Skölj och koka bönderna 3-5 minuter i lättsaltat vatten. Häll av vattnet och lägg upp bönderna på ett fat.

Ringla över någon god olivolja. Toppa med riven parmesan.



# Brytböner med parmesan och olivolja

2 port.

## Ingredienser:

125 g brytböner eller haricot verts  
1 msk Olivolja  
0,5 dl parmesan, riven

## Gör så här:

Skölj och koka bönderna 3-5 minuter i lättsaltat vatten. Häll av vattnet och lägg upp bönderna på ett fat.

Ringla över någon god olivolja. Toppa med riven parmesan.



# Brytböner med parmesan och olivolja

2 port.

## Ingredienser:

125 g brytböner eller haricot verts  
1 msk Olivolja  
0,5 dl parmesan, riven

## Gör så här:

Skölj och koka bönderna 3-5 minuter i lättsaltat vatten. Häll av vattnet och lägg upp bönderna på ett fat.

Ringla över någon god olivolja. Toppa med riven parmesan.



# Brytböner med parmesan och olivolja

2 port.

## Ingredienser:

125 g brytböner eller haricot verts  
1 msk Olivolja  
0,5 dl parmesan, riven

## Gör så här:

Skölj och koka bönderna 3-5 minuter i lättsaltat vatten. Häll av vattnet och lägg upp bönderna på ett fat.

Ringla över någon god olivolja. Toppa med riven parmesan.

