

- **10 teentjes knoflook**, velletje eraan gelaten
- **125 ml olijfolie**
- **240g ricotta**
- **3 el zure room**
- **2 citroenen**, van 1 neem je met de dunschiller lange repen, van de andere rasp je 2 theelepels zeste (schil)
- **600g tuinbonen** (400g als je met bonen zonder vlies begint)
- **1½ el citroensap**
- **15g muntblaadjes**, fijngehakt, plus 1 el versnipperde muntblaadjes voor de garnering
- **zout**
- **zwarte peper** van de molen

Verwarm de oven voor op 220°C/200°C warme lucht

- Meng de **knoflookteentjes** met 1 tl **olijfolie**, leg ze in een ovenschotel en bak ze 15 minuten, tot ze zacht zijn.
- Haal uit de oven en druk, wanneer ze genoeg afgekoeld zijn, elk knoflookteentje met de achterkant van een vork uit de schil. Gooi het velletje weg en doe het vruchtvlees in een kleine kom, samen met de **ricotta**, **zure room**, **¼ tl zout** en wat **zwarte peper**: gebruik een garde om alles goed te mengen en zet opzij.
- Doe de resterende **olijfolie** in een kleine steelpan met de **citroen reepjes**.
- Zet op een middelhoog vuur, laat zachtjes pruttelen en haal van het vuur om af te koelen en te laten trekken.
- Breng een grote pan water aan de kook, doe de **tuinbonen** erin en blancheer ze 1 minuut of als ze wat ouder zijn tot ze net gaar zijn maar geen puree!, giet ze af en haal ze dan uit hun schilletje.
- Plet de **bonen** met een vork, voeg op 1 na alle eetlepels van de met **citroen geïnfuseerde olie** toe (verwijder eerst de schil), **citroensap**, **gehakte munt**, **½ tl zout** en wat **zwarte peper** en meng door elkaar.
- Verdeel het ricottamengsel in een dunne laag over de bodem van een groot bord of grotere schaal.
- Schep het tuinbonenmengsel erop en verdeel het lichtjes over het grootste deel van de ricotta.
- Strooi de **gehakte munt** en **citroenzeste** erover en werk af met een **drupje van de met citroenolie**.

=> Lekker met een stukje (zuurdesem)brood of roti.

Geniet van dit recept!

Als je een Ann Koekepan-recept maakt, is het lief een @annkoekepan te zetten op je sociale media.

Ik kom heel graag piepen naar wat jij klaarmaakt, zo een tag verwittigt mij dan plus, het maakt wat reclame voor mij, waar ik heel dankbaar voor ben.

Tot binnenkort! xx

PS: Volg jij mij al op [Instagram](#) of [Facebook](#)? Je kan er veel nieuwe, lekkere, geteste recepten vinden.