



Bosnië-Herzegovina

Grah s kiselim vrhnjem

Bonen met zure room

500 gr. witte bonen
2 uien
2 dl. zure room
1 dl. olie
zout en peper

Week de bonen een nacht in water. De volgende dag giet je ze af. Zet ze opnieuw onder water en breng ze aan de kook. Laat ze 5 minuten koken, giet ze dan weer af, ververs het water, breng het opnieuw aan de kook en kook de bonen rustigjes tot ze gaar, maar nog wel stevig zijn.

Ondertussen heb je meer dan tijd genoeg om de uien in ringen te snijden. Bak ze in wat olie zachtjes goudgeel.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Vet een ovenschaal in. Daar gaan de gekookte bonen in. Verdeel er de gebakken uien overheen. Giet er de rest van de olie over, kruid het ruimhartig met zout en vooral peper en giet er dan de room overheen. Zet de schaal in de oven en laat de bonenschotel in een half uur gaar bakken.