



# Bosnië-Herzegovina

## **Grah sa sudžukom**

*Bonen met sudžuk*

500 gr. kievitsbonen  
2 uien  
300 gr. sudžuk  
1 bol knoflook  
10 hele (zwarte) peperkorrels  
zout  
1 tl. gedroogd basilicum  
2 tl. paprikapoeder  
4 el. olie  
2 el. bloem

Laat de bonen een nacht weken in water. De volgende dag ververs je het water. Breng de pan met bonen aan de kook, laat het een paar minuutjes zachtjes doorkoken en giet de bonen dan af.

Terwijl de bonen opstaan snipper je de uien. Bak ze in een grote pan met dikke bodem in wat olie glazig. Doe de uitgelekt bonen erbij en zoveel water dat het allemaal onder staat. Breng het aan de kook.

De bol knoflook gaat in zijn geheel bij de bonen in de pan. Niet pellen, niet snijden; niks aan doen. Doe er ook de peperkorrels, wat zout (niet te veel, want de sudžuk is behoorlijk zout), het basilicum en het paprikapoeder bij. Snij de worst in plakken, doe ze bij de bonen en laat ze met het deksel op de pan heel zachtjes gaar koken.

Als de bonen zowat gaar zijn verwarm je in een steelpannetje de 4 el. olie. Roer er de bloem door en bind daarmee de bonenschotel. Laat het nog een minuutje of tien zachtjes gaan.

De bol knoflook haal je eruit voor je de bonen op tafel zet. Gooi hem niet weg: de zacht gekookte pulp is lekker om er b.v. een snee geroosterd brood mee te bestrijken. Alleen voor de liefhebbers natuurlijk.