



Bosnië en Herzegowina

Grah na bosanski način

Bonen op Bosnische wijze

500 gr. witte bonen
300 gr. kalfs- of rundvlees
1 grote ui
2 - 3 tenen knoflook
1 grote wortel
1 flinke vleestomaat
1 laurierblad
1 tl. vegeta
zout en peper
1 tl. heet paprikapoeder
bloem
olie

Week de bonen een nacht in ruim koud water. De volgende dag ververs je het water en breng je de bonen aan de kook. Giet ze na een paar minuutjes af en spoel ze met koud water.

Snippet de ui en bak hem in een grote pan in wat olie glazig. Ondertussen snij je het vlees in blokjes. Als de uien beginnen te kleuren zet je het vuur hoog. Bak de blokjes vlees snel rondom bruin. Nu gaan de bonen erbij, met zoveel water dat het allemaal netjes onder staat. Hak de wortel en de knoflook klein en snij de tomaat in stukken. Die gaan samen met het laurierblad in de pan. Kruid het met vegeta, peper en zout. Breng het aan de kook, zet het vuur dan laag en laat de bonenpot heel, heel zachtjes koken, twee uur lang.

10 minuutjes voor het einde van de kooktijd verwarm je in een ander pannetje twee el. olie. Roer er 2 el. bloem doorheen en wacht even tot al het vet is opgenomen en het spul borrelt. Haal het dan van het vuur en roer er een tl. paprikapoeder door. Blus het meteen af met een lepel kookvocht van de bonen. Zet het terug op het vuur en roer er nog een paar eetlepels van het kookvocht door, tot je een dikke saus hebt. Die gaat bij de bonen. Roer het voorzichtig om zodat de bonen niet stuk gaan en laat het zachtjes nog tien minuutjes verder koken.

Serveer de bonenschotel met wat tafelzuur of een frisse groene salade.