



Bosnië-Herzegovina

Pire od bijelog graha

Puree van witte bonen

400 gr. witte bonen
400 gr. aardappelen
tijn
2 el. boter
½ dl. crème fraîche
½ dl. melk
1 el olijfolie
1 tl. vegeta of groentebouillon
zwarte peper

Week de bonen een nacht in water. De volgende dag kook je ze gaar. De aardappelen kook je in de schil. Laat ze even afkoelen en pel ze dan. Pureer de bonen en de aardappelen in een keukenmachine.

Meng de bonenpuree met een flinke snuf tijn, de boter, de room, de melk, olijfolie, vegeta (als je groentebouillon gebruikt mag er iets meer in dan een theelepel) en naar smaak vers gemalen zwarte peper. Eventueel nog wat bijspijkeren met een snuf zout.

Serveer de bonenpuree warm als bijgerecht bij geroosterd vlees.