



Bulgarije

Боб с кисело зеле - Bob s kiselo zele

Bonen met zuurkool

250 gr. gedroogde witte bonen
1 - 2 gedroogde rode pepers
1 ui
1 el. zoet paprika-poeder
1 el. bloem
1 paprika
1 wortel
250 gr. zuurkool
zout en peper
1 tl. gedroogde munt
½ tl. bonenkruid

Week de bonen een nacht in koud water. De volgende dag spoel je ze af onder stromend water. Doe de bonen in een afsluitbare pot of pan die in de oven mag. Doe er de gedroogde peper bij en 1 tl. suiker. Giet er 1½ liter water bij, sluit de pan af en zet het in een op 180°C. voorverwarmde oven. Twee uur mag het daar blijven staan.

Ondertussen ruim de tijd om de groenten schoon te maken en in schijfjes/blokjes/ringetjes te snijden. De zuurkool hak je fijn.

Verhit een paar el. olie in een pan en doe er de ui in. Bak ze zachtjes tot ze glazig wordt en bruin gaat kleuren. Doe er nu een volle el. paprika-poeder door en een lepel bloem. Roer het snel om zodat de bloem de olie opneemt en blus het meteen af met een scheut water. Even omscheppen en van het vuur halen.

Haal de pot met bonen uit de oven. Op de bonen leg je de zuurkool, de gesneden paprika en de wortel, en daarop de gebakken uien. Strooi er het bonenkruid en de munt over, kruid het met zout en peper en giet er zoveel water bij als nodig is om alles juist te bedekken.

Verlaag de oventemperatuur naar 150°C., zet de pot afgedekt in de oven en bak het nog eens 2½ uur.