



## Bulgarije

### **Салата от боб и картофи**

#### *Salade van bonen en aardappelen*

100 gr. gedroogde bonen (witte bonen, kievitsbonen, kidneybonen, etc., etc.)

200 gr. vastkokende aardappelen

1 dl. wijnazijn (rood of wit)

1 dl. olie (maïs- of arachideolie)

½ dl. groentebouillon (van een blokje mag natuurlijk best)

1 middelgrote ui

1 bosje peterselie

zout en peper

Week de bonen een nacht in koud water. Breng ze de volgende dag aan de kook, laat 5 minuutjes koken en giet ze af. Giet er nieuw water bij, breng weer aan de kook en kook de bonen tot ze gaar, maar nog wel stevig zijn. Te veel gedoe? Neem dan 200 gr. gekookte bonen uit een blikje. Spoel ze in beide gevallen af onder de koude kraan.

Kook ondertussen de aardappelen in de schil, pel ze als ze nog warm zijn en snij ze in plakken of blokjes.

Terwijl de aardappelen koken snipper je de ui en bak ze een paar minuutjes in de olie, giet er dan een halve dl. bouillon bij en laat een kwartiertje zachtjes koken. Zet het vuur uit en meng er de azijn door.

Meng de bonen met de nog warme aardappelen, kruid het met peper en misschien nog wat zout, en overgiet het met de vinaigrette. Schep het om en laat het zo een uurtje staan, maar zet het zeker niet in de koelkast.

Bestrooi het royaal met gehakte bladpeterselie, schep het nog eens om en serveer.