



Kroatië

Pire od graha

Puree van bonen

500 gr. gedroogde bonen
1 stengel bleekselderij
2 - 3 tenen knoflook
1 el. (olijf)olie
1 tl. scherp paprika-poeder
1 el. vegeta of groentebouillon
½ tl. gemalen karwij
1 bosje gehakte peterselie
1 dl. witte wijn
zout en peper

Was de bonen en week ze vier uur in lauw water. Ververs het water, breng het aan de kook en kook de bonen tot ze gaar en zacht zijn. Giet ze af.

Haal de draden van de stengel bleekselderij af en snij hem in stukjes. Rasp de tenen knoflook. Pureer de bonen, de knoflook en de bleekselderij samen met een lepel olie in een keukenmachine.

Roer het paprika-poeder, de vegeta, het karwijzaad, de gehakte peterselie en de witte wijn door de bonenpuree. Kruid het met zout en peper.

Verwarm de puree in een matig warme oven in een lichtjes ingevette ovenschaal met een deksel. In een pan op het fornuis kan ook, maar pas dan op dat de zaak niet aanbrandt. Serveer de bonenpuree warm, met geroosterd vlees of worstjes.