



Kroatië

Zapečeni grah

Gebakken bonen

500 gr. witte bonen
2 uien
1 paprika
3 - 4 tenen knoflook
1 tl. scherp paprikapoeder
1 tl. oregano
1 tl. vegeta
1 el. tomatenpuree
zout en peper
4 el. olie
2 el. bloem

Laat de bonen een nacht weken in een grote pan water. Zorg dat er genoeg water in zit, want de bonen verdubbelen zeker in volume.

De volgende dag giet je de bonen af. Doe nieuw water in de pan en breng ze aan de kook. Laat ze een paar minuutjes zachtjes doorkoken, giet de bonen dan af en ververs het water. Doe er niet te veel water bij: juist genoeg zodat ze net onder staan. De bedoeling is dat ze niet worden afgegoten als ze gaar zijn, maar dat het vocht zo ver is ingekookt dat het voldoende is voor een dikke saus. Breng ze opnieuw aan de kook en laat ze -zonder deksel, zodat het vocht kan inkoken- op een zacht vuurtje koken tot ze gaar zijn. Niet te gaar: ze moeten nog stevig zijn, anders krijgen we straks bonenpap. Als ze te droog dreigen te worden mag er wat water bij, maar beslist niet te veel.

Ondertussen snipper je de uien en snij je de paprika in stukjes. Bak ze samen in een andere pan op een zacht vuurtje in 4 eetlepels olie, tot de uien glazig zijn. Snij de tenen knoflook in flinterdunne schijfjes. Die bak je twee minuutjes rustig mee. Haal de pan nu van het vuur en roer er het paprikapoeder en de bloem door. Zorg dat het vet alle bloem opneemt. Zet de pan weer terug en schep er meteen een flinke lepel van het kookvocht van de bonen door. Roer er de tomatenpuree door en kruid het met een theelepel oregano en een flinke theelepel vegeta (of groentebouillon). Laat het even opkoken en roer het dan door de bonen (die inmiddels gaar zijn).

De bonen schep je over in een ovenschaal. Zet de bonenschotel in een op 180°C. voorverwarmde oven en laat ze daar een half uur in bakken.