



Kroatië

Paprike punjene grahom

Met bonen gevulde paprika

6 grote rode paprika's
2 dl. gedroogde bonen
1 el. bloem
1 gehakte ui
2 - 3 tenen knoflook
2 tl. mild paprikapoeder
1 tl. kruiden (b.v. peterselie, basilicum, bonenkruid, etc.)
1 dl. olie
zout en peper

Om te beginnen laat je de bonen een nacht weken in koud water.

De volgende dag breng je de bonen aan de kook. Laat ze 20 minuten koken. Daarna giet je ze af. Giet er nu opnieuw warm water bij. Niet te veel: het is voldoende als ze net onder staan. Doe er de gehakte ui bij. Breng het opnieuw aan de kook en laat het heel zachtjes gaar koken. Niet te lang: de bonen moeten nog stevig blijven. De bedoeling is om weinig vocht over te houden.

Maak een papje van bloem, de helft van de olie en 1 theelepel paprikapoeder. Roer dat door de gekookte bonen om zo het vocht te binden. Kruid het zo nodig met zout en peper. Laat het een minuutje doorkoken en draai dan het vuur uit.

Nu maak je de paprika's schoon. Snij de steelaanzet eruit en haal de paprika's leeg. Vul de paprika's met de bonen en zet ze stevig naast elkaar in een met olie ingevet bakblik. Besprenkel ze royaal met olie en bestrooi ze met de tweede theelepel paprikapoeder.

Ondertussen heb je de oven voorverwarmd op 180°C. Daar gaan de paprika's in, en daar blijven ze het komende half uur.