



# Kroatië

## **Kisele mahune**

### *Sperziebonen in het zuur*

1 kg. sperziebonen  
1 l. water  
1 el. zout  
1 el. suiker  
1 dl. azijn

Maak de sperziebonen schoon. Snij de uiteinden eraf en snij ze indien gewenst in kleinere stukken.

Breng een ruime liter water aan de kook samen met een eetlepel suiker en een eetlepel zout. Als het kookt gaan de schoongemaakte bonen erbij.

Kook de bonen tot ze gaar, maar nog stevig zijn. Als ze net niet meer naar gras smaken zijn ze goed. Giet er nu 1 dl. azijn bij, breng het opnieuw aan de kook en kook het niet langer dan 1 minuut.

Ondertussen heb je een paar glazen potten grondig schoon gemaakt en in een grote pan met heet water voorverwarmd. Daar doe je de gekookte sperziebonen in. Vul de potten bij met het kookvocht, veeg de randen goed schoon met keukenpapier en sluit ze meteen met een deksel. Om zeker te zijn dat er niets gebeurt met je bonen zou je het deksel van tevoren even in de alcohol kunnen dopen.

Zet de potten rechtop terug in die grote pan met heet water. Vul het water (zo nodig) bij tot 2 cm. onder de rand van de potten. Breng het aan de kook en laat het zachtjes een kleine 10 minuutjes koken. Draai het vuur uit en laat de potten in het water helemaal afkoelen.

Bewaar de sperziebonen in het zuur op een donkere en koele plaats.