



Montenegro

Čorbast pasulj

Bonenschotel

350 gr. witte bonen
2 uien
2 wortels
1 teen knoflook
100 gr. gerookt spek
zout en peper
1 heet pepertje (2 mag ook)
1 laurierblad

Week de bonen een nacht in ruim water. De volgende dag giet je ze af. Doe nieuw water in de pan en breng het aan de kook. Laat het een paar minuten koken en giet het opnieuw af.

Ondertussen snipper je de uien en snij je het spek in dobbelsteentjes. Bak ze samen in een grote, zware pan in een paar el. olie heel rustig tot de uien glazig worden. Snij de wortels in schijfjes en hak de knoflook fijn. Verwijder de zaadlijsten uit de peper(s) en snij ze in reepjes. Als de uien gaan kleuren mag het er allemaal bij. Laat het 2 - 3 minuten meebakken.

Nu gaan de uitgelekte bonen erbij. Laat ze onder regelmatig omscheppen een paar minuten meebakken.

Kruid de bonenschotel met zout en peper, doe er het laurierblad bij. Giet er 1½ l. water bij en breng het aan de kook. Zet het vuur zo laag mogelijk en laat de bonenschotel heel rustig gaar koken, met het deksel schuin op de pan. Hoe langer, hoe beter. Het is goed als de bonen zacht, maar niet papperig zijn.

Als het te droog dreigt te worden mag er nog een beetje water bij, maar de bedoeling is om de bonenschotel niet af te gieten. Het vocht moet aan het einde van de kooktijd ingedikt zijn tot een smeuijge saus.