



Montenegro

Grah s kiselim vrhnjem

Bonen met zure room

500 gr. witte bonen
2 grote uien
2 dl. zure room
1 dl. olie
zout en peper

De witte bonen zet je een nacht lang in de week. De volgende dag breng je ze aan de kook. Laat ze vijf minuutjes koken. Dan giet je ze af en breng je ze met vers water opnieuw aan de kook. Doe er wat zout bij en laat ze zachtjes koken tot ze gaar, maar nog wel stevig zijn.

Ondertussen snij je de uien in dunne ringen. Bak ze in wat olie rustigjes goudgeel.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Vet een ovenschaal in. Daar gaan de gekookte bonen in. De gebakken uien leg je er overheen. Giet er de rest van de olie over, kruid het met zout en peper en giet er dan de room overheen.

Zet de bonenschotel in de voorverwarmde oven en laat het een half uur bakken.