



Roemenië

Mancare de fasole

Bonenschotel

- 1 pond (witte) bonen
- 3 uien
- 2 wortelen
- 1 pastinaak
- 3 tenen knoflook
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 el. paprikapasta (piros arany), zoet of scherp (of 1 el. paprikapoeder)
- 2 laurierblaadjes
- zout en peper
- wat gehakte peterselie voor de garnering

Spoel de bonen een paar keer goed en laat ze een nacht weken in ruim koud water. De volgende dag, als je de bonenschotel gaat maken, ververs je het water, brengt het aan de kook en laat het 3 minuten koken. Giet de bonen af. Ververs het water, breng opnieuw aan de kook en laat opnieuw 3 minuten koken. Er komt een heleboel schuim op de bonen: giet ze opnieuw af, en spoel de bonen goed.

Doe ze terug in de pan samen met de in schijfjes gesneden wortelen en pastinaken. Pel een ui en doe die er in zijn geheel bij. Doe er ook een theelepel zout en de laurierblaadjes bij, en zoveel water dat het allemaal ruim onder staat. Breng het aan de kook.

Normaal gesproken zouden bonen die 10-12 uur geweekt hebben in drie kwartier gaar moeten kunnen koken. Controleer het tegen het einde van de kooktijd: ze moeten zacht zijn, maar niet gebroken. Als het zover is haal je de pan van het vuur. Giet er zoveel vocht uit dat de bonen nog net onder staan. Gooi het niet weg: bewaar het.

Pel en snipper de twee resterende uien en bak ze samen met de fijngehakte knoflooktenen in wat olie. Als de ui glazig wordt gaan ze bij de bonen in de pan.
(Als je paprikapoeder gebruikt i.p.v. pasta, strooi dat dan over de gebakken uien.)

Meng er de paprikapasta en de tomatenpuree doorheen, en evt. peper en zout. Breng het aan de kook en laat 3 minuutjes doorkoken.

Dan gaat het allemaal in een ovenschaal (of in twee, als ze niet groot genoeg zijn). Als er niet genoeg vocht in zit, doe er dan wat van het bonenvocht bij, zoveel dat het een kleine 2 cm. boven de bonen staat. Proef de saus af op zout en peper. Zet het in een oven op 170°C. en laat het 30 minuten bakken, tot het oppervlak een soort film ziet die van plan is om op heel korte termijn bruin te worden. Dan is het klaar. Laat het allemaal niet te droog worden; het moet geen soep zijn, maar nog wel een beetje smeug.

Strooi er tot slot de gehakte peterselie over.

