



## Roemenië

### **Fasole bătută**

#### *Bonenpuree*

300 gr. witte bonen  
3 uien  
2 worteltjes  
1 laurierblad  
4 tenen knoflook  
zout en peper  
2 - 3 el. olie  
1 dl. sterke bouillon  
bladpeterselie

Week de bonen een nacht in koud water. De volgende dag ververs je het water. Breng het aan de kook en laat het een kwartier koken. Giet de bonen af, doe er vers heet water bij en breng het opnieuw aan de kook. Pel een van de drie uien. Die gaat erbij, samen met de wortelen en het laurierblad. Kook de bonen tot ze helemaal zacht zijn en je ze makkelijk kunt pletten. De ui en het laurierblad haal je uit de pan; de worteltjes mogen blijven.

Giet het kookwater af, maar bewaar een kop. Doe de gehakte knoflook bij de bonen en maak er met een staafmixer een gladde puree van. Giet er wat van het kookvocht bij tot je een mooie, dikke, smeùige consistentie hebt. Kruid het met zout en peper.

Snij de ui fijn en bak hem zachtjes in wat olie tot ze glazig wordt en goudbruin gaat kleuren. Daar mag nu de bouillon bij. Zet het vuur hoog en laat het inkoken tot een dikke puree.

Doe de bonenpuree in een schaal of op een bord en overgiet het met de uien. Versier het met wat gehakte peterselie en zet het op tafel met geroosterd brood.