



## **Karáževc**

### *Stoofpot van bonen en appels*

2 appels  
100 gr. gedroogde bonen  
2 - 3 el. boter  
1 el. bloem

Laat de bonen een nacht weken in koud water. De volgende dag ververs je het water, doe je er wat zout bij en kook je de bonen gaar.

Ondertussen schil je de appels, snij je ze in partjes en kook je ze in een aparte pan in een klein bodempje water gaar.

Als de bonen goed zijn giet je ze af. Doe er de appels plus het kookwater bij en pureer de hele zaak met een staafmixer.

Verwarm de boter in een pannetje en roer er de bloem door. Dit meng je door de bonen. Kruid het met zout en peper.

Is het feest, dan bak je wat blokjes spek uit in boter of reuzel. Die lepel je over je karáževc.