



Slovenië

Matevž

Puree van bonen en aardappelen

½ kg. gedroogde bonen
1 laurierblad
½ kg. aardappelen
½ dl. olijfolie
3 teentjes knoflook
zout en peper
kaantjes of uitgebakken blokjes gerookt spek

Week de bonen een nacht in koud water. De volgende dag giet je ze af. Giet vers water in de pan tot de bonen net onder staan. Doe er wat zout en het laurierblad bij en kook ze zachtjes gaar.

Ondertussen schil je de aardappelen. Die kook je in een aparte pan in gezouten water gaar. (Als je bonen uit blik gebruikt, doe ze dan een paar minuten voor het einde van de kooktijd bij de aardappelen.)

Giet alles af, vis het laurierblad tussen de bonen uit en meng de aardappelen en de bonen met de olijfolie, de geperste teentjes knoflook en zout en peper. Pureer het tot de gewenste dikte. Sommigen hebben het liefst een gladde puree; andere willen graag een wat rullere structuur waar je de friemeltjes aardappel en boon nog in kunt herkennen.

Volgens de traditie bestrooi je het tot slot met kaantjes of uitgebakken spek.

Matevž eet je met zuurkool of zure raapjes, of als bijgerecht bij worst of vlees.