

Witte bonen



Bijgerecht

groente

4 personen

Land: Turkije

Bereidingstijd: 30 minuten (snelkookpan) **Wachttijd:** 24 uur

Seizoen: hele jaar door



Ingrediënten

- 1 ui
- 4/5 tomaten
- 1 kırmızı biber (rode paprika)
- 200 gram (stukjes) lamsvlees
- 1 glas kuru fasulye (droge witte bonen)
- paar lepels (tomatenpuree)

Bereidingswijze

1. Laat de bonen dus eerst weken (het liefst 24 uur) en spoel ze schoon.
2. Bak eerst het vlees (als je vlees gebruikt) aan in de (snelkook)pan. Zet ondertussen de waterkoker aan, want je hebt straks heet water nodig. Als het vlees gaar is, doe je de inmiddels fijngesneden ui erbij en bak je deze even aan. Daarna mogen de stukjes

biber erbij en stukjes ontvelde tomaat. Doe een paar lepels tomatenpuree bij de groenten en het vlees en meng alles goed door elkaar. Nu mogen de bonen erbij en kun je het hete water er ook bij gieten, zorg ervoor dat alles onder water staat. Je kunt eventueel wat zout en peper toevoegen.

3. Nu mag de pan dicht. Als je een snelkookpan gebruikt dan zijn de bonen in 20-25 minuten gaar. Gebruik je een 'normale' pan dan duurt het minimal een uurtje voordat de bonen echt zacht en gaar zijn. Als het eenmaal zover is, kun je kruiden naar smaak toevoegen, lekker zijn kekik (tijm) en pul biber.

Tenslotte

Het bekende Turkse gerecht 'Kuru Fasulye', oftewel witte bonen in tomatensaus, lijkt op het eerste gezicht misschien heel makkelijk te maken, maar schijn bedriegt. Echt ingewikkeld is het niet, maar het kost wel heel veel tijd. De Turkse bonen komen namelijk niet kant en klaar uit een potje en vragen een hoop werk. Zo moet je de bonen de avond voordat je het gerecht maakt eerst in een kom met water laten weken. Ook duurt het een tijdje (minimaal een uur) voordat de bonen gaar zijn. De 'oplossing' is simpel: het gerecht kun je het beste maken met een snelkookpan. Het eten is sneller gaar en de vitaminen blijven behouden, nog beter zelfs dan in een gewone pan. Voor Spaanse **Witte Bonensoep met Chorizo** schenk je een royale sliert olijfolie in een ruime pan en fruit er 1 gesnipperde ui en 4 teentjes gesneden knoflook in. Voeg 10 gram in reepjes gesneden salie en 100 gram in blokjes gesneden chorizo toe en fruit even mee. Snijd 400 gr gepelde tomaat uit blik in stukken en doe in de pan, voeg 500 gram bonen uit blik of zelf gekookt volgens de gebruiksaanwijzing toe. Strooi 1 el Spaanse paprikapoeder erover en schenk 1 liter kippenbouillon erop. Laat het geheel met deksel een half uur (of iets langer) pruttelen. Bak intussen 50 gram chorizo in blokjes in een drup olie krokant en laat uitlekken op keukenpapier. Pureer de soep met een staafmixer en doe daarna 250 gram bonen uit blik of zelf gekookt erbij. Proef op zout en peper en laat nog even doorwarmen. Verdeel de soep over voorverwarmde diepe borden en garneer met de uitgebakken chorizo, 12 ansjovisjes uit blik en wat fijngesneden peterselie. Maak af met een extra sliertje olie. Tot slot **Witte bonen met Knakworstjes**. Giet 1 blikje runderknakworstjes af en snijd deze in schuine plakjes. Snijd 1 ui en 1 tomaat in stukjes. Verhit braadpan met een beetje zonnebloemolie. Bak hierin de stukje worst tot ze bruin worden. Kruid met aromaten ruim met zwarte peper. Haal dan de worst uit de pan en zet apart. Fruit in de overgebleven olie de ui tot die glazig is. Doe er dan de tomaat bij en de pers 2 teentjes knoflook uit boven de pan en bak even mee. Doe dan de worstjes terug in de pan en bak mee. Schenk een el ketjap manis en een el ketjap asin in de pan en bak mee. Giet dan 1 grote pot witte bonen samen met het vocht erbij en roer goed door. Verkruiemel 2 maggiblokjes boven de pan en roer goed door. Schenk hier ongeveer 1 dl water bij. Als het geheel te dik is, schenk er dan nog wat water bij. Doe er 10 pimentkorrels bij. Doe er nu ook 1 tl bruine suiker bij. Als je van pittig houdt is het lekker om er nu ook een hele Madame Jeanette peper bij te doen. Warm alles goed door. Garneer met gesneden selderij. Het klinkt allemaal als een heel vreemde combinatie, maar het is echt superlekker. Serveer met rijst.