

Ingrediënten

250 gr gedoorgde witte bonen (butterbeans), 1 theelepeltje bonenkruid, 1 ui, 4 teentjes knoflook, 1 citroen, 1 el peterselie, olijven, olijfolie en azijn.

Tijd: > 1 uur

Keuken: Grieks

Soort_gerecht: Salade

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

witte bonen salade

Griekse salade (meze)

Vorbereiding

Neem grote witte bonen de z.g. butterbeans, week die een nacht in ruim water

Bereidingswijze

Breng (liefst in een snelkookpan) ruim water met zout aan de kook. Voeg de bonen toe en laat doorkoken in open pan, schep het schuim eraf. Voeg wat bonenkruid toe en sluit de pan, breng hem onder druk en laat ze minstens een uur op een middelmatige vuur doorkoken. Zorg dus wel voor zeer ruim water, want de bonen absorberen erg veel water en je hebt anders de kans dat ze droog koken. Giet ze af en laat ze afkoelen. Snipper een ui zeer fijn en knijp 4 teentjes knoflook fijn, enkele olijven en meng dit door de bonen, giet er azijn en olijfolie door en sap van 1 citroen. Strooi er fijn geknipte peterselie over.

Serveertips

Serveer er fetta en tomaat in partjes bij.