

# Witte Bonensalade



© GroentenFruiteensalade.nl

## Hoofdgerecht of Bijgerecht

Salade

**4 personen**

**Land:** Spanje

**Bereidingstijd:** Voorbereiding 7 uur Bereiding: 15 min.

**Seizoen:** hele jaar door



## Ingrediënten

- 150 gr droge witte bonen
- 1 teentje knoflook
- 1 grote ui
- 1 grote rijpe tomaat
- 1 grote groene paprika
- 2 hardgekookte eieren
- 10 ontpitte zwarte olijven
- 3 el extra vergine olijfolie
- 2 el rode wijnazijn
- zout en peper naar smaak

## Bereidingswijze

1. Week de bonen 1 nacht (circa 6 uur) in water. Pel de knoflook. Kook de witte bonen met knoflook in circa 25 minuten gaar. Schep de bonen uit het water en laat ze afkoelen.
2. Snijd de ui in schijfjes en blancheer 2 minuten. Laat afkoelen.
3. Rooster de groene paprika op de gasvlam of onder de grill tot zwart en geblakerd. Stop de paprika in een papieren (of plastic) zak en laat afkoelen. Haal de schil eraf en het zaad eruit en snijd in vierkantjes van 2 ½ cm.
4. Snijd de tomaten in 2 en dan in dunne schijfjes en de eieren in plakjes. Halveer de olijven.
5. Meng alle ingrediënten in een grote schaal en giet de olijfolie en azijn erover. Breng op smaak met zout en peper. Ook lekker als tapa!

## Tenslotte

Deze bonensalade komt uit Barcelona. Ongeveer dezelfde salade tref je aan in Turkije en heet daar **Piyaz** en wordt vaak geserveerd als mezze, maar ook als bijgerecht bij köfte. Je maakt hem zo. Maak 150 gram droge witte bonen weer zoals boven beschreven. Schep de bonen in een kom met een 1/2 glas azijn en zout, laat het 30 min intrekken. Snij een ui in ringen en een tomaat in blokjes. Giet de bonen af. Meng alles door elkaar en doe daarop 1 el azijn, 3 el olijfolie, witte peper en zout. Versier de salade met gekookte eieren, zwarte olijven en gesnipperde peterselie. In Italië maken ze hem zo dat het een maaltijd salade wordt. Voor deze **Insalata di fagioli bianchi** Week je 150 gram gedroogde bonen 1 nacht (circa 6 uur) in water. Pel 1 teentje knoflook. Kook de witte bonen met knoflook en 1 takje salie in circa 25 minuten gaar. Schep de bonen uit het water en laat ze afkoelen. Snijd 250 gram Toscaanse salami in dunne reepjes en voeg ze bij de witte bonen. Breng op smaak met 1/2 uitgeperste citroen, 1/2 tl venkelzaad, zout, peper en olijfolie. Meng 150 gr rucola door de salade. Snijd 4 tomaten in plakjes en leg ze op een bord. Serveer de salade bovenop de plakjes tomaat. Tot slot een **Hollandse Lauwarme Witte Bonensalade**. Week 250 gr boontjes in koud water tot het velletje begint te rimpelen, ongeveer 6 uur is meestal voldoende. Zet ze op met schoon koud water, 1 tl zout, 1 teentje knoflook, een paar takjes tijm en 1 stengel bleekselderij in stukken. De boontjes moeten net onder staan. Breng dit langzaam aan de kook, schep eventueel het schuim eraf en laat heel zachtjes borrelen tot de boontjes gaar zijn. Afhankelijk van de grootte van de boontjes en hoe oud ze zijn ongeveer een uur. Let op dat ze niet droog komen te staan, voeg eventueel een beetje warm water toe. Laat 1 goede slagersrookworst 15-20 minuten wellen in water dat je net tegen de kook aanhoudt. Fruit 2 kleingesneden sjalotten met wat tijm en peper in een flinke klont boter tot ze mooi zacht zijn en een beetje kleur hebben. Meng voor de dressing 1 dessertlepel grove mosterd, sap van een halve citroen en zeezout en klop er 4 el goede olijfolie door tot je een beetje lobbige dressing hebt. Giet de boontjes voorzichtig af, haal de kruiden en bleekselderij eruit en laat ze uitlekken. Meng met 2/3 van de dressing en de gefruite sjalot en houd ze warm. Leg op ieder bord een handje friseesla, een flinke schep boontjes, daarop de warme worst in plakjes en besprenkel met de rest van de dressing. Serveer met een goed stuk brood als winters voorgerecht voor 4.