

BOBS FAVA FS248, BØNNEMOS

En vinterret: 2 dl tørrede bønner lægges i blød natten over. Næste dag pilles den bitre hinde af med en skarp kniv. I en gryde varmes olivenolie, finthakket hvidløg og oregano. Bønnerne tilsættes. Tilsæt evt. lidt vand eller anden væde. Koges til bønnerne er kogt ud. Det tager måske 20 min. alt efter bønnernes alder.

Merete Juul 15 jan 2014