

Prinsesse fra Mariager FS0196, Prinsesse NGB18186

Salat med brune bønner (moderne udgave af brune bønner med flæsk)

Prinsessebønnesalat

400 g tørrede brune Prinsesse bønner

lidt timian, porretop og laurblade

300 g bacon i tern

½ dl ekstra jomfru olivenolie

2-3 spsk. Balsamisk eddike

1 tsk. honning

2 fed hvidløg finthakket

2-4 skalotteløg finthakket

1 bundt persille hakket

lidt oregano

100 g hasselnødder ristet på en tør pande og grofthakket

1-2 peberfrugter gul og orange i meget små tern

salt og peber

De tørrede bønner lægges i blød i koldt vand i 12 – 24 timer jo ældre jo længere udblødningstid.

Skyl dem grundigt og kog dem derefter i en gryde med frisk vand, timian, porretop og laurbærblade til de er møre ½-1 time alt efter alder. Hvis de er fra samme sæson, er kogetiden 8-12 minutter efter iblødsætning.

Bacon sprødsteiges i lidt olie lægges på fedtsugende papir. Rør en dressing af olie, eddike, honning, hvidløg, skalotteløg, halvdelen af persillen, oregano, salt og peber. Vend de nykogte, afdryppede bønner og det ristede bacon i dressingen (gem lidt til pynt) og dæk skålen til. Lad bønnerne køle af i dressingen. Ved serveringen blandes bønnerne rundt og tilsmages med salt og peber og evt. ekstra eddike. Pyntes med ristede hasselnødder, bacon, peberfrugt og persille.

Vivi Logan 3 nov 2013