

## Bagte hvide bønner

500 g hvide bønner, sættes i blød i vand 1 døgn.

Hæld vandet væk og skyl dem grundigt.

2 tsk. Salt

2 dl olie

3 laurbærblade

2 løg finthakkede

4 fed hvidløg, hakkede

1-2 chili, finthakkede

1 tsk. stødt spidskommen

1 tsk. stødt koriander

2 tsk. rosa peberkorn

½ dl æblecidereddike, vand

I et dybt fad kommes bønner, alle ingredienser + vand, så bønnerne er dækkede. Bages i ovnen ved 120 grader i ca. 1 time, eller til bønnerne er møre.

Bønnerne kan også koges i en gryde, men bliver bedst i ovnen.

Bønnerne kan også tilsættes tomatkoncentrat, tomater hakkede etc.