**Dubbelgebakken Bonen**

Voor 8 personen als bijgerecht

**Ingrediënten:**

200g gedroogde pinto, rode kidney of zwarte bonen

1 uitje, gehalveerd

3 tenen knoflook

3 el olie

**Bereidingswijze:**

Laat de bonen 1 nacht in water weken. Laat ze uitlekken en zet ze in een

braadpan onder water. Voeg uitje en knoflook toe en breng het aan de kook. Zet het vuur zacht en laat 1½ uur pruttelen totdat de bonen zacht

zijn. Laat ze afkoelen en verwijder ui en knoflook. Laat de bonen uitlekken; bewaar 125ml vocht. Verhit de olie in een braadpan. Doe de helft van de bonen erin en prak ze. Roer de helft van het vocht erdoor, doe de rest van de bonen en het vocht erbij en prak alles tot een dikke puree. Serveer dit direct, of zet het tot 2 dagen in de koelkast.