**Gebakken Bonen**

Dit is een klassiek Mexicaans en Tex-Mex-gerecht. U kunt het als hoofdmaaltijd serveren met tortilla's, zoals hier, of als bijgerecht bij gevogelte, vlees en groenten.

**Ingrediënten:**

250 g gedroogde pintobonen

water

1 laurierblaadje

6 el olie

zout en peper

geraspte kaas

sla, in reepjes

tortilla's

**Bereidingswijze:**

Laat de bonen een nacht weken. Ververs het water, voeg het laurierblaadje toe en breng dit aan de kook. Kook de bonen met de deksel op de pan in circa 2 uur zachtjes gaar. Een andere manier is de bonen met koud water

aan de kook te brengen, 10 minuten flink te laten koken en dan met het deksel op de pan een uur te laten staan. Ververs dan het water en ga verder met het recept. Giet de bonen af en bewaar wat kooknat. Verwijder het laurierblaadje. Verhit de olie in een koekepan. Doe de bonen in de pan en terwijl ze bakken, drukt u ze stuk met de achterkant van een lepel. Niet te veel wrijven -eenderde van de bonen moet heel blijven. Breng ze met zout en peper op smaak. Druk de bonen in de pan aan en bak

ze tot de bodem stevig, maar niet bruin gebakken is. Draai ze om en bak de andere kant. Bestrooi de bonen met kaas. Serveer ze warm

-in driehoekjes gesneden of gefrituurd- met de sla en tortilla's.

Voor 6-8 personen.