**Geroosterde Knoflookdip met Zwarte Bonen**

Voor 4 personen

**Ingrediënten:**

110g gedroogde zwarte bonen

1 bolletje knoflook, tenen gepeld

2 el verse koriander, gehakt

80ml limoensap

60g zure room

mespuntje chilipoeder

druppeltje tabasco

**Bereidingswijze:**

Breng de bonen in een pan water aan de kook. Haal de pan van het vuur en laat hem 1 uur staan. Laat de bonen uitlekken en spoel ze goed. Doe ze

terug in de pan met schoon water, breng ze aan de kook en laat ze 12 uur zacht koken, of totdat ze zacht zijn. Laat ze uitlekken. Verwarm intussen de oven voor op 180°C (stand 4). Leg de tenen knoflook op een bakplaat, besprenkel met olie en bak ze 25-30 minuten, totdat ze zacht zijn. Prak de bonen een beetje in een grote kom. Meng ze met knoflook, koriander, limoensap, zure room, chilipoeder en tabasco. Serveer de dip met maïschips of maïsbrood, in 1 cm dikke driehoekjes gesneden en in een beetje olie bruingebakken.