**Pikante Cowboybonen**

Voor 4-6 personen

**Ingrediënten:**

500g gedroogde rode kidneybonen,

2 eetlepels olie

4 plakken bacon, gehakt

1 grote ui, gehakt

2 tl chilipoeder

2 eetlepels worcestershiresaus

50g bruine basterdsuiker

1 l groente- of runderbouillon

**Bereidingswijze:**

Breng de bonen in een pan water aan de kook. Haal de pan van het vuur en laat hem met het deksel erop een 1 uur staan. Laat de bonen uitlekken.

Verhit de olie in een grote pan en voeg bacon en ui toe. Fruit ze al roerend totdat de ui goudbruin is en de bacon bruin. Doe de chilipoeder erbij en fruit deze 30 seconden mee. Voeg bonen, worcestershiresaus, suiker en bouillon toe en breng dit aan de kook. Zet het vuur zacht en laat alles met het deksel erop, al roerende, 1,5 uur sudderen. Schraap af en toe de kruiden van de bodem. Serveer de bonen met wat geraspte kaas.

 A