**Biefstuk met Zwarte Bonensalsa**

Voor 4-6 personen

**Ingrediënten:**

110g gedroogde zwarte bonen

1 kleine rode paprika

1 uitje, fijngehakt

3 tenen knoflook, geperst

1 maïskolf, korrels losgemaakt

2 tomaten, gehakt

15g gehakte verse koriander

3 el limoensap

4 biefstukjes

**Bereidingswijze:**

Breng de bonen in een pan water aan de kook. Haal de pan van het vuur en laat de bonen 1 uur staan. Laat ze uitlekken en spoel ze goed. Doe de bonen terug in de pan met schoon water, breng hem aan de kook en laat ze 1 uur zacht koken, of tot ze zacht zijn. Laat ze uitlekken. Snijd de paprika in vieren en verwijder zaad en membraan; leg de stukken onder een

voorverwarmde grill, totdat het vel gebarsten en geblakerd is. Laat ze

in een plastic zak afkoelen, verwijder het vel en snijd ze in reepjes.

Verhit wat olie in een pan en fruit de ui zacht. Voeg knoflook en maïs

toe, bak die 4 minuten en doe ze samen met paprika, bonen, tomaten, koriander en limoensap in een kom. Laat dit 30 minuten afgedekt marineren. Vet een grill- of braadpan licht in met olie en verhit die totdat de rook eraf komt. Bestrijk de biefstukken met olie en bak ze aan

elke kant 3-4 minuten als u ze medium wilt, wat langer als u ze doorbakken wilt. Laat ze 5 minuten liggen voordat u ze serveert met de salsa.