

Hongaarse gebonden bonen (Zöldbab Főzelik)

Aantal personen 100 personen

Aantal Personen	100		4 pers
Hoeveelheid			
Ingrediënten	<ul style="list-style-type: none">• Ui• Paprikapoeder (mild of pikant naar smaak)• Prinsessenbonen• Water• Zure room• Bloem		<ul style="list-style-type: none">• 1 st• Op smaak• 800 gr•• 125 ml•

Gereedschap

Bereiding

Snipper de ui fijn en fruit deze in een bodempje olie totdat ze een mooi kleurtje hebben op een niet al te hoog vuur.

Haal vervolgens de pan van het vuur en doe er de paprikapoeder bij (ruim, niet te weinig). De pan van het vuur is van belang omdat de paprikapoeder snel aanbrand.

Doe vervolgens de prinsessenbonen erbij met een longdrink glas water.

Roer dit door en zet de bonen vervolgens net niet onder met meer water.

Laat dit even pruttelen totdat de bonen beetgaar zijn.

Ondertussen mix je de bloem door de zure room, mocht je iets te veel bloem hebben gebruikt leng het dan weer aan met een beetje water totdat je een makkelijk te roeren substantie hebt.

Doe dit mixje bij het de prinsessenbonen en roer dit goed door terwijl je de bonen lekker door laat koken.