

Mediterraanse spread

1 bakje van ongeveer 250 ml

Nodig:

125 gram gedroogde citroenboontjes of andere witte bonen,

wassen en weken (240 gram gaar)

50 gram zongedroogde tomaat (niet op olie)

4 takjes verse tijm

Olie

1 kleine rode ui

2 teentjes knoflook

½ tl paprikapoeder

1 à 2 tl. Citroensap

2 eetl. Gehakte peterselie

1 eetl. Extra vierge olijfolie

chilipeper

Zout en peper



Bereiding:

- Kook de geweekte citroenboontjes in het weekwater zonder zout in 20 minuten gaar. Controleer of ze gaar zijn. Laat 20 minuten nawellen. Laat uitlekken en zet apart.
- Doe de zongedroogde tomaatje in een kommetje met de blaadjes van de tijm. Overgiet met kokend water, zodat alles onder staat. Laat dit 10-15 minuten weken.
- Schil de ui en knoflook en snijd deze fijn.
- Verhit in een koekenpan een scheut olie en fruit de ui en knoflook zachtjes gaar. Voeg de paprikapoeder toe en bak nog even mee.
- Doe de citroenboontjes in de keukenmachine. Laat de tomaatjes uitlekken (vang het weekvocht op). Knip de tomaatjes klein met een schaar. Voeg de tomaat en de tijm, het uienmengsel, citroensap, peterselie, 1 eetl. weekvocht van de tomaat en de olijfolie toe. Pureer tot een grove of fijne paté. Breng op smaak met peper, zout en chilipeper.

Bewaar in een glazen pot. Blijft in de koelkast 5-7 dagen goed.

(Bron: Aangepast recept uit Bonen! van Joke Boon)