



Boston baked beans

Traag gegaarde witte bonen in een zoetzware saus van melasse, mosterd en spek. Een klassiek Amerikaans bijgerecht dat perfect past bij barbecue en geroosterd vlees.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	120'	6	Bijgerecht

Ingrediënten

- 500 gr witte bonen (gedroogd), een nacht geweekt
- 150 gr gerookt spek in blokjes
- 1 ui, fijngesnipperd
- 4 el melasse (of donkere stroop)
- 2 el bruine suiker
- 2 el tomatenpuree
- 1 el mosterd
- 1 el appelciderazijn
- 1 tl gerookte paprikapoeder

700 ml water of bouillon

peper en zout

Bereidingswijze

1. Giet de geweekte bonen af, doe ze in een pan met vers water en kook ze ongeveer 30 minuten tot ze bijna gaar maar nog stevig zijn.
2. Giet de bonen af en bewaar ondertussen wat kookvocht.
3. Verwarm de oven voor op 150 graden.
4. Bak de spekblokjes uit in een ovenvaste pot tot ze wat vet loslaten en voeg de ui toe om zacht te fruiten.
5. Roer de melasse, bruine suiker, tomatenpuree, mosterd, appelciderazijn en de gerookte paprikapoeder erdoor.
6. Voeg de bonen toe, giet het water of de bouillon erbij tot de bonen net onderstaan en breng zachtjes aan de kook.
7. Dek de pot af met een deksel en zet hem ongeveer 2 uur in de oven, roer af en toe om.
8. Haal het deksel het laatste half uur eraf zodat de saus mooi indikt en karameliseert.
9. Breng op smaak met peper en zout en dien de bonen warm op.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)