



Foto: Tine Guth Linse

Böner i ugnen

Ingredienser 4 personer

500 g torkade vita böner, stora

Per liter vatten

0,5 st Gul lök

5 st svartpepparkorn

1 st lagerblad

2 tsk salt

4 st olivolja

Grönsaker

1 st purjolök

4 st selleristjälkar

3 st morötter

8 st tomat, färska

1,5 tsk salt

0,5 tsk svartpeppar, grovmald

1 msk oregano

2 tsk mynta, torkad

1 knippa dill, hackad

1 st citron

5 dl vatten

Tillbehör

4 st citronklyftor

4 st bröd

Tillagning: Bönor i ugnen

Gigantes sto forno Bönorna serveras som en vegetarisk rätt med bröd och citronklyftor, men det är förstås också ett gott tillbehör till grillat lammkött.

1. Lägg bönorna i blöt i kallt vatten 6-8 tim. Låt dem rinna av. Skala och klyfta löken. Koka bönorna mjuka 40–50 min i vatten med lökklyftor, svartpepparkorn, lagerblad och salt. Låt dem rinna av.
2. Sätt ugnen på 175°. Smörj en långpanna med hälften av olivoljan och häll i bönorna.
3. Grönsaker: Ansa, skala och skiva eller skär grönsakerna i bitar. Blanda bönor, grönsaker, salt, kryddor och dill.
4. Lägg allt i en ugnssöker form. Häll på drygt en bottenskyla vatten i långpannan. Droppa på andra hälften av olivoljan och pressa över citronsaft. Sätt in formen i nedre delen av ugnen.
5. Stek ca 40 min tills grönsakerna och bönorna är mjuka. Rör om i formen ett par gånger under tiden. Täck med folie mot slutet om ytan blir lite brun.