



Bruna bönor, marinerade

Ingredienser 4 personer

4 dl	torkade bruna bönor
1 dl	svarta oliver
5 st	vitlösklyftor
1 dl	bladpersilja, grovhackad
0,5 tsk	salt
1 tsk	ljus sirap
2 msk	olivolja
1 msk	balsamvinäger

Tillagning

I Mörbylångadalen på Öland odlas det bruna bönor. Brunna bönor serveras oftast på traditionellt vis, med stekt fläsk. Här har de i stället marinerats och blandats med oliver och vitlök.

1. Lägg bönorna i blöt minst 12 timmar. Häll bort vattnet och skölj dem väl. Koka bönorna i saltat vatten, 1 msk salt per liter vatten.

Koka upp och skumma. Låt sedan koka ca 40 min.

2. Kärna ur oliverna och skär dem i mindre bitar. Skala och skär vitlöken i tunna skivor.

3. Blanda bönor, oliver, vitlök, persilja, salt, sirap, olivolja och balsamvinäger.