



Kogning af hvide bønner

## Beskrivelse

Til 4 pers.:

300 g hvide bønner (4 dl)

2 laurbærblade

Salt

Dag 1:

Skyl bønnerne og læg dem i blød i rigeligt koldt vand mindst 8 timer, gerne natten over.

Dag 2:

Hæld vandet fra bønnerne og kom dem i en gryde med så meget frisk, koldt vand, at det dækker.

Tilsæt laurbærblade og lidt salt og lad bønnerne koge ved svag varme under låg i 40-50 minutter til de er møre, men stadig faste. Prøv undervejs.

Hæld vandet fra bønnerne, når de er færdige. Fjern laurbærbladene.

Hvide bønner kan serveres varme som tilbehør til næsten alt eller kolde i salat.

Kan fryses - holdbarhed: 2-3 måneder.