

Bruine bonen koken

Wat heb je nodig

200 gram bruine bonen (gedroogd)
2 liter water



Doe de bruine bonen in een vergiet
Was ze onder de koude kraan.
Laat ze even uitlekken.



Doe de bruine bonen in een pan.
Schenk het water erbij.



Doe het deksel op de pan.
Laat de bruine bonen minstens 8 uur weken.



Zet de pan op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de hoogste stand.
Roer af en toe in de pan.



Als het kookt, de kookplaat op de laagste stand zetten.
Laat het 1½ uur heel zachtjes koken.
Roer de bonen af en toe om.



Giet de bruine bonen af in een vergiet.
Laat ze even uitlekken en doe ze weer terug in de pan.