Bijgerechten / Griekenland

Gigantes Plaki

Enorme witte boterbonen, laag en langzaam gebakken in een rijke tomatensaus met olijfolie, selderij en zoete ui totdat hun schil splijt en hun binnenkant romig en meegevend wordt - de saus reduceert tot een dik, tomatenachtig glazuur dat de bonen absorberen als sponzen.

Tijd 120 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 400 g Gedroogde reuzenbonen (grote witte bonen), een nacht geweekt
- ☐ 2 grote gele uien, fijngesneden
- ☐ 4 teentjes Knoflookteentjes, dun gesneden
- ☐ 3 stengels Selderijstengels met bladeren, in blokjes gesneden
- ☐ 400 g Geplette tomaten uit blik
- ☐ 2 eetlepels Tomatenpuree
- ☐ 80 ml Extra vergine olijfolie
- ☐ 4 el platte peterselie, grof gehakt
- ☐ 1,5 theelepel fijn zout
- ☐ 0,5 theelepel Zwarte peper, vers gemalen
- ☐ 1 theelepel kristalsuiker
- ☐ 200 ml Water of groentebouillon

Zo maak je het.

01 Giet de geweekte bonen af en spoel ze goed af. Zet een grote pot met vers, koud water op minimaal 5 cm. Breng aan de kook en verwijder het witte schuim dat in de eerste 5 minuten opkomt. Laat het vuur krachtig sudderen en kook gedurende 45 tot 60 minuten tot de bonen zacht zijn maar nog steeds enigszins stevig in het midden; ze worden gaar in de oven. Giet af en reserveer.

02 Verwarm de oven voor op 180 C (350 F). Verhit de helft van de olijfolie in een grote, brede ovenbestendige pan of koekenpan op middelhoog vuur. Voeg ui, knoflook en selderij toe. Kook al roerend gedurende 12 tot 15 minuten tot alles heel zacht en zoetgeurend is en aan de randen net goudbruin begint te worden. Overhaast deze stap niet.

03 Voeg de tomatenpuree toe aan de soffritto en roer gedurende 2 minuten tot deze donker wordt van helderrood naar roestbruin (dit is pinçage – het verzacht de zuurgraad). Voeg de geplette tomaten, suiker, zout, peper en water of bouillon toe. Roer om te combineren. Laat 10 minuten sudderen tot het iets dikker wordt.

04 Spatel de voorgekookte bonen voorzichtig door de tomatensaus in de pan. Druppel de resterende olijfolie erover. Breng het onbedekt naar de voorverwarmde oven. Bak gedurende 50 tot 60 minuten, waarbij u de bonen halverwege een keer omdraait, totdat de saus dik en jammig is en de bovenste laag bonen een licht gekaramelliseerde, donkere korst heeft gevormd. Strooi er vlak voor het serveren verse peterselie over.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / greek-gigantes