

## Arroz con frijoles negros – Ris med sorte bønner

1,5 kg. sorte bønner

6 store peberfrugter (3 grønne + 3 røde)

1 kop olivenolie

3-4 store løg

10 fed hvidløg

15 g oregano

10 g stødt kommen

5-6 laurbærblade

8 spsk. sukker – måske er det for meget, smag på det

100 ml vineddike

100 ml hvidvin

Salt og peber

Hvide ris (serveres for sig)

1. Bønnerne koges møre i vand sammen med laurbærblade og salt en times tid.
2. Hvidløg, løg, og peber hakkes og svitses sammen med oregano og kommen (knuste) i en gryde med olie hvorefter de øvrige ingredienser kommer i sammen med vineddike og hvidvin (evt. tilsættes et par kopper vand).
3. Så skal kogevandet hældes fra bønnerne. Det er desuden smart hvis man lige husker at fiske laurbærbladene op fra de kogte bønner. Det er kedeligt at få sådan et i munden.
4. Herefter kommer bønnerne ned i gryden med de øvrige ingredienser og det hele bobler videre 1 times tid til bønnerne er godt udkogte.
5. Retten serveres med kogte ris

Vedr. risene: Følg opskriften på posen.