

Potaje (cubansk bønnesuppe)

5 kg sorte bønner

10 liter vann

2 kg poteter i biter

10 løk

5 hvitløk

8 ss malt spisskummen

1 ½ dl eddik

3 dl sukker

10 laurbærblad

9 dl olje

Legg bønnene i bløt i vannet dagen før. Sett på kok så tidlig som mulig neste dag *uten å skifte vannet* sammen med laurbærbladene.

Når bønnene er nesten ferdige tilsettes potetene som kokes møre. For å jevne suppen tas en liter av de kokte bønnene til side og moses før de tilsettes suppen igjen.

Fres løk og hvitløk i litt olje og tilsett i bønnegryten sammen med resten av ingrediensene. Salt og pepper og eventuelt andre krydder (eks. chilli, koriander, persille) etter smak. Serveres med ris.

STIFTELSEN —
ROBIN
HOOD
HUSET
—