

Bønner i tomatsaus

INGREDIENSER

- 200 g kidneybønner
- 1 ts karri
- 1 ts chili(pulver)
- 3 store tomater
- 2 ss tomatpuré
- 1 ss sukker
- 1 stor løk
- 4 ss olje
- vann

SLIK GJØR DU

1. Skyll bønnene, og legg dem i vann over natten.
2. La vannet renne av, legg bønnene i en gryte og hell over nok vann til at bønnene er dekket. La koke i 30 minutter.
3. Ha i olje, kuttet tomat, løk, karri, puré, sukker og eventuelt mer vann til å dekke bønnene. La småkoke i 2 timer. Ha i mer vann underveis om nødvendig.
4. Retten er ferdig når bønnene er myke og sausen tykk.

Serveres med ris eller nshima

