

Limaböner med lime & mynta

- Blötlägg 750g stora limaböner i vatten med 1-1½ msk salt i 10-12 timmar.
- Häll bort blötlägningsvattnet, skölj bönorna och koka dem. 1 del böner 3 delar vatten och 1 msk salt i 45-60 minuter. Låt svalna i kokvattnet, grytan kan med fördel ställas i kallt vattenbad.
- Tvätta under tiden 4-5 lime, dela dem på mitten och pressa ur fruktsaften och så mycket fruktkött som möjligt med en citruspress (gärna en motordriven eftersom mer fruktsaft och fruktkött då fås).
- Häll bort kokvattnet från bönorna när de svalnat och skölj dem kort i kallt vatten (ett durkslag fungerar bra).
- Tag 2 st tvåliters glasslådor. Varva böner, rikligt med mynta, lite salt och fruktsaften/köttet från lime (1-2 msk mynta, ½ tsk salt och lite limefruktsaft/kött per lager böner) till dessa att lådan är 90-95procent full (= 3-5 lager med böner, salt och lime) avsluta med lime och lite extra salt överst. Klart!
- Ställ i frysen, eller en låda i frysen och den andra i kylan för att ätas under den närmaste veckan. Ät tillsammans med råkost, grönsakssallad eller annan rätt. Öppnad låda håller minst en vecka i kylan.