

## Vitlöksmarinerade svarta bönor

---

- Blötlägg 500g svarta bönor i saltat vatten i minst 10-12 timmar.
- Häll bort blötlägningsvattnet, skölj bönorna och koka dem med 2 tsk salt i 45-60 minuter. Låt svalna i kokvattnet, t ex med grytan i kallt vattenbad.
- Skala ca 10-12 vitlöksklyftor och hacka dem i mindre bitar.
- Lägg de hackade vitlöksklyftorna + 1-2 dl olivolja, samt 1-2 msk salt i en matberdare med knivar och och kör till finhackad konsistens.
- Häll bort kokvattnet från bönorna och skölj dem kort i kallt vatten (ett durkslag fungerar bra).
- Tag 2 st 750ml glasburkar (den lite större syltburksstorleken). Varva svarta bönor och vitlökshack, fyll ev på med lite olivolja och häll i ca ½ dl äppelcidervinäger. Sätt på locket då och då och skaka om burkarna så att bönor, vitlökshack, olivolja och vinäger blandas jämnt. Fyll burkarna så fulla som möjligt och avsluta med lite salt överst. Klart!
- Ställ i kylen, ät tillsammans med råkost, grönsakssallad eller annan rätt. Öppnad burk håller minst en vecka, oöppnad minst två veckor.