**Witte boontjes in tomatensaus**

witte bonen (bokaal)

ui

knoflook

tomatenpuree
tomato frito

**ketchup**

**bruine suiker**

**witte balsamico**

**geroosterde uitjes**

**boter**
**gerookt paprikapoeder**
**peper en zout**

Gebruik je droge bonen, laat die dan eerst een nachtje weken. Kook ze daarna een uurtje in [groentebouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm) met een [kruidentuiltje](https://www.creatief-koken.be/basis/6200.htm).

Snijd een grote ui in stukken en cutter deze fijn in de keukenrobot, samen met een tweetal gepelde knoflookteentjes. Bak het resultaat in een diepe pan in wat boter. Kruid met peper, zout en een snuifje gerookt paprikapoeder.

Voeg een paar eetlepels tomatenpuree en een bokaal tomato frito toe. Breng de saus verder op smaak met een scheut witte balsamico-azijn, een scheut ketchup en een eetlepel bruine suiker.

Voeg nog een glas water toe en laat de saus even pruttelen. Schep er dan een grote bokaal uitgelekte voorgegaarde witte bonen en een paar eetlepels droge geroosterde uitjes bij. Roer om en laat een tiental minuutjes sudderen.