

## Cubansk bønnesalat



- 
- 

4-6 portioner

### Ingredienser

1 dåse kidneybønner  
1 dåse sortøjede bønner  
1 dåse kikærter  
1/4 rød peber i tern  
1/4 grøn peber i tern  
5-6 radiser i skiver  
1 dl salatløg i skiver  
1 spsk. tomatpuré  
1 spsk. Dansukker Brun Farin  
1 tsk. spidskommen  
2 spsk. olie  
1 spsk. hvidvinseddike  
1 finthakket fed hvidløg  
1/2 tsk., eller mindre, tabasco

Bland tomatpuré, **brun farin**, spidskommen, olie, hvidvinseddike, hvidløg og tabasco i en serveringsskål. Skyl bønner og kikærter i vand, og lad dem dryppe af. Bland bønner, kikærter og de øvrige ingredienser i saucen i skålen. Rør rundt. Lad blandingen stå i køleskab i mindst 1 time før serveringen.