

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.