

Frijoles Borrachos (Dronken Bonen)



Bereidingstijd: 60 min **Personen:** 4 **Categorie:** Varkensvlees **Gerecht type:** Eenpans schotel

Per portie: niet bekend

Ingrediënten

- 1 blik kidneybonen / bruine bonen
- 1 flesje bier, (Liefst Mexicaans, bijv. Negra Modelo)
- 150 gr spek, in blokjes
- 3 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 uien, fijn gesneden
- 2 vleestomaten, in blokjes
- jalapeños, fijngehakt (met of zonder zaadlijsten, naar smaak)
- 1,5 tl komijn / 1,5 tl oregano
- bruine suiker
- Verse koriander (geen fan van koriander? Gebruik peterselie!)
- Sap van een halve limoen
- olie
- peper / zout
- gele rijst
- creme fraiche
- mais

Bereiding

1. Bak het spek krokant in een beetje olie en zet het vuur lager, voeg de ui en de knoflook toe en fruit tot de ui glazig is. Voeg de tomatenblokjes toe en breng het geheel op smaak met de jalapeños, komijn, oregano, bruine suiker en 3/4 van het limoensap.
2. Roer geregeld door op laag vuur, tot de tomaten zacht zijn. Voeg de bonen toe en schep het geheel goed om. Zet het vuur hoog, maak een open plek aan de zijkant van de pan en voeg het bier rustig en in etappes toe.
3. De alcohol verdampt hierdoor licht en dit komt ten goede aan de smaak. Laat het geheel nog zo'n tien minuten sudderen.
4. Dien op met de koriander, breng op smaak met peper / zout en de restanten van het limoensap. Lekker met tortilla chips en avocado.