

# Adukibonen

## Adukibonen koken:

Eerst 24 uur weken na afgespoeld te hebben in zeef.

Daarna weer **zeven en schoonwassen** en met water/bouillon opzetten met twee blaadjes laurierblad/bayleaf en een teentje kruidnagel/clovebud en aan de kook brengen.

Twee uur op laag pitje tegen de kook aan maar niet koken.

Zeven en af laten koelen of consumeren.

Ook mogelijk een pate te maken. Eerst blenderen en met wat maizena aanmaken en knoflook peper en zout in een cakevorm en half uurtje in oven op 150 graden.

