

Chuck Wagon Corner

Av Killbilly Norton

Pinto Beans

Snakkes det om cowboy mat er det bønner og flesk folk forbinder med denslags.

Serveres det bønner og flesk på et spisested her til land, får du hvite tomatbønner og noen strimler bacon på tallerkenen.

Nå vet vel de fleste at snakkes det Beans & Bacon ”over there” er det snakk om en helt annet rett, men den har jeg presentert her før.

Derimot skal jeg ta for meg bønner. Og de finnes det en mengde arter av. I Sør Westen og Mexico er bønner det, poteten var for Irlenderne, risen var for asiatene eller hva pastaen var for Italienerne. Og snakker vi Tex-Mex eller cowboymat er det Pinto Bønner vi mener.

Denne lille flekkete bønner. Som er lett kokt, blir lett meln ved koking og får en mild nøttaktig smak. Den passer utmerket til gryteretter, gratenger og selvsagt Tex-Mex mat.

Pinto bønner har også sin egen hovedstad. Nede i det sørvestlige hjørne av Colorado finner du Dove Creek som har proklamert seg selv som "Pinto Bean Capital of the World".

Nå dyrkes det selvsagt også Pinto bønner andre steder ikke minst i Arizona, New Mexico, Texas, ja til og med i Nebraska.

Nå har jeg brukt Pinto bønner i utallige gryter i løpet av året, men for riktig å smake på denne lille tassen fant jeg fram en ny rett.

Bønnestuing eller Mexikanske Frijoles

4 porsjoner

400 gram pintobønner

1 gul løk

2 vitløkskløfter

2 chilifrukt

1 rød paprika

Olivenolje

Bønnene skylles og legges i vann over natten.

Neste dag hel av vannet tilsett nytt og kok bønnene på svak varme i ca. 45 minutter eller til de er møre.

Finhakk løk og vitløk og fres den i olivenolje i en stor stekepanne noen minutter.

Tilsett de kokte bønnene og de finhakkete chilifruktene rør rundt og la dette småkoke med litt vann. Knus nå bønnene og rør rundt til det blir en mos av det. Rør inn mer olivenolje så retten blir smidig og smak til med salt. Ha over finhakket paprika og retten er klar.

Denne stuingen kan du bruke som potetmos til det meste.

Jeg har brukt til både pølser og til bacon. Men den har større bruksområde enn som så.

Så prøv selv. Den er lett å lage.

P.S. Du kan bruke en stavmikser til å knuse bønnene, men ikke snakk så høyt om det.

Vi lever liksom i en annen tidsalder, da sø.