**Zuidelijke rode bonen met varkensvlees van Jamie Oliver**

Nodig:

500 g gedroogde rode bruine bonen

gerookte ham of gerookte ham (ca. 2 kg)

grote ui, fijngehakt

bosje selderij, gehakt

wortel, gehakt

4 teentjes knoflook, geperst

2 laurierblaadjes

1 eetlepel tijm (of iets vergelijkbaars als oregano)

1 eetlepel gerookte paprika

1 eetlepel jerkkruiden (optioneel)

zout

peper

2 blikken gehakte tomaten

flesje bier

Bereiding:

Zet de bonen de nacht van tevoren te weken in water en giet, voordat je gaat koken, het overtollige water af. Bak de uien en de selderij in wat olie. Voeg knoflook, kruiden, tomaten, wortel en bier toe. Doe dit allemaal in een grote pan met de ham. Kook 2 uur op laag vuur (of doe het een aantal uur in een slowcooker). Als de bonen zacht en romig zijn, neem dan het varkensvlees eruit en trek het uit elkaar met een vork. Haal een paar kopjes bonen eruit en pureer dit. Doe de puree en het varkensvlees terug in het mengsel. Serveer met rijst.