



Μελωμένα λευκά φασόλια στον φούρνο με πιπεριές

Μερίδες: 4-6 μερίδες **Χρόνος προετοιμασίας:** 10-15 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 1 ώρα 20-30 λεπτά **Σκεύος:** Πυρίμαχο σκεύος ή ταψί 40x30
Χρόνος αναμονής: 10 λεπτά

Διατηρείται στο ψυγείο για 1-2 μέρες.

Υλικά για τα φασόλια:

500 γρ. λευκά φασόλια
5 πιπεριές (πράσινες, κόκκινες, κίτρινες), κομμένες σε μεσαία κομμάτια
2 ξερά κρεμμύδια, κομμένα σε μεσαία κομμάτια
3 φρέσκα κρεμμυδάκια, κομμένα σε ροδέλες
3 σκελίδες σκόρδο, κομμένες σε λεπτές φέτες
1-2 καρότα, κομμένα σε λεπτές φέτες
1 μάτσο μαϊντανό ψιλοκομμένο
1 κ.σ. μουστάρδα
1 κ.σ. ταχίνι
Ξύσμα και χυμό από 2 λεμόνια
1 κ.σ. γλυκιά πάπρικα
150 ml ελαιόλαδο
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για το σερβίρισμα:

Ψωμί, κομμένο σε φέτες

Εκτέλεση

- 1) Μουλιάζουμε τα φασόλια για 8 ώρες σε νερό. Τα σουρώνουμε και ποτίζουμε με το νερό τα φυτά μας. Βράζουμε τα φασόλια για 15-20 λεπτά αλατίζοντας στα τελευταία 5 λεπτά. Σουρώνουμε και μεταφέρουμε στο ταψί.
- 2) Προσθέτουμε στο ταψί τις πιπεριές, τα κρεμμύδια, τα φρέσκα κρεμμύδια, το σκόρδο και τα καρότα. Σε ένα μπολ ανακατεύουμε το ταχίνι, το ξύσμα και τον χυμό από τα λεμόνια, την πάπρικα και τα 100 ml ελαιόλαδο. Περιχύνουμε τα φασόλια, αλατοπιπερώνουμε καλά και καλύπτουμε το ταψί με λαδόκολλα και αλουμινόχαρτο. Ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο στις αντιστάσεις στους 200°C για 1 ώρα.



- 3) Αφαιρούμε την λαδόκολλα και το αλουμινόχαρτο και ψήνουμε για 20-30 λεπτά. Βγάζουμε το ταψί από τον φούρνο και τον κλείνουμε. Περιχύνουμε το φαγητό με το υπόλοιπο ελαιόλαδο, προσθέτουμε τον μαϊντανό, ανακατεύουμε απαλά και βάζουμε το ταψί στον ζεστό φούρνο για 10 λεπτά.
- 4) Βγάζουμε το ταψί από τον φούρνο και τα λιώνουμε ελαφρώς με ένα πιρούνι. Βάζουμε 1 γεμάτη κουταλιά της σούπας πάνω σε μια φέτα ψωμί και σερβίρουμε.