



## Kleurrijke bonenstoofpot met chorizo

met verse kruiden en appel



20-30min



2 personen

Een goed gevulde bonte stoofpot als deze is in elk seizoen heerlijk. We vullen 'm vandaag met chorizo, gele paprika en witte bonen, voegen met appel een fruitige en zure noot toe en serveren er krokant gebakken volkorenbaguette bij.

## Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 gele paprika
- 1 appel
- 1 pakje chorizo <sup>7</sup>
- 15g verse kruidenmix: platte peterselie, rozemarijn en tijm
- 1 blik tomatenblokjes
- 1 blik boterbonen
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 volkorenbaguette <sup>1</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

## Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 760kcal, vet 35.6g, koolhydraten 78.0g, eiwit 25.3g



1. Ui snijden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Pel de **ui** en de **knoflook** en snijd ze fijn.



2. Paprika snijden

Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snijd het **vruchtvlees** in stukken van ca. 1cm. Verwijder het klokhuis uit de **appel** en snijd het **vruchtvlees** ook in stukken van ca. 1cm.



3. Chorizo snijden

Verwijder evt. het vel van de **chorizo** en snijd de **worst** in blokjes van ca. 0,5cm. Hak de **peterselie incl. steeltjes** fijn. Pluk de **rozemarijn** en **tijm** van de steeltjes en hak ook fijn.



4. Stoofpot opzetten

Verhit een middelgrote kookpan met 1 el olijfolie op middenhoog vuur. Voeg de **ui**, **paprika**, **appel** en **chorizo** toe en bak 2-3min. Roer de **knoflook** erdoor en blus dan met de **tomatenblokjes** en de **bonen incl. vocht**. Meng het **bouillonpoeder** erdoor en laat de **stoofpot** ca. 5min zachtjes koken. Voeg evt. wat water toe.



5. Broodjes afbakken

Snijd de **broodjes** open en druppel 1 el olijfolie over de snijkanten. Leg de **broodjes** op een bakplaat met bakpapier en bak ze in 4-5min krokant. Haal ze dan uit de oven en snijd ze in schuine sneetjes van ca. 2cm dik.



6. Stoofpot kruiden

Breng de **stoofpot** op smaak met de **verse kruiden**, peper en zout en serveer met het **brood**.