



Stevige stoof van varkensgehakt

met chorizo en geroosterde zoete aardappel



30-40min



2 personen

Het is niet fantastisch dat het weer winter is, maar er is ook goed nieuws: we mogen bijvoorbeeld weer aan de stevige stoofpotjes. Deze variant met varkensgehakt en chorizo is perfect geschikt om het koude weer mee te omarmen. De zoete aardappel is een mooie tegenhanger voor de kruidige smaken van de stoof.

Wat je van ons krijgt

- 2 rode paprika's
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 zoete aardappel
- 1 pakje chorizo ⁷
- 200g varkensgehakt
- 1 zakje paprikapoeder
- 1 zakje komijnpoeder
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 5g verse marjolein

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- dunschiller
- maatbeker

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

Allergenen

melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 687kcal, vet 44.4g, koolhydraten 37.1g, eiwit 32.2g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Verwijder de kern en snijd de **paprika's** in blokjes. Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn.



2. Zoete aardappel roosteren

Schil de **zoete aardappel** en snijd 'm in blokjes. Verdeel ze over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie en een snuf zout en peper. Rooster ca. 15min in de oven tot de **aardappelblokjes** goudbruin en gaar zijn.



3. Chorizo snijden

Verwijder evt. het velletje en snijd de **chorizo** in kleine blokjes.



4. Stoof garen

Verhit 1el olijfolie op hoog vuur in een middelgrote kookpan en voeg het **gehakt** met de **chorizo** toe. Bak al roerend 2-3min. Voeg de **ui** toe en bak 1-2min mee. Bestrooi met **½tl paprikapoeder** en **½tl komijn** en voeg de **tomatenpuree** toe. Roerbak 1min en schenk 500ml water in de pan. Voeg de **helft van het bouillonpoeder** toe en laat de **stoof** 10-15min op matig vuur pruttelen.



5. Stoof afmaken

Voeg in de laatste 5min van de kooktijd de **paprika** en **knoflook** aan de kookpan toe. Proef en breng de **stoof** op smaak met **meer paprikapoeder, komijn** en/of zout en peper.



6. Afmaken & serveren

Pluk de **blaadjes** van de **marjolein**. Serveer de **stoof** in kommen en verdeel de **blokjes zoete aardappel** erover. Garneer met de **marjolein**.