

DINNERLY



Stevige stoofpot met chorizo met paprika en luchtige couscous



ca. 20min



2 personen

De bescheiden boon is misschien wel het meest onderschatte voedsel dat er bestaat, gereserveerd voor dagen waarop je blut bent en weinig inspiratie hebt. Onterecht, vinden wij, want bonen zijn harstikke voedzaam, veelzijdig en overheerlijk! Om dat te bewijzen maken we vandaag een stoofpot met een heerlijke mix van diverse bonen, groene paprika, chorizo en cherrytomaatjes, geserveerd op luchtige couscous.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 groene paprika
- 2 schijven chorizo ⁷
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 1 blik gemengde bonen
- 250g cherrytomaten
- 150g couscous ¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- ½tl honing
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- kleine kookpan met deksel
- middelgrote kookpan met deksel
- maatbeker
- zeef of vergiet

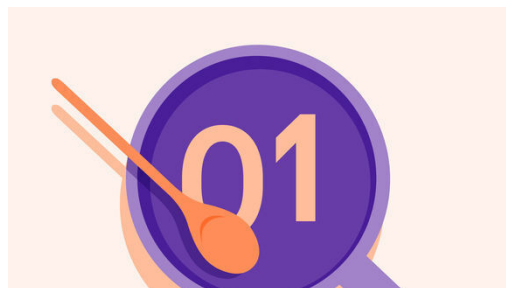
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

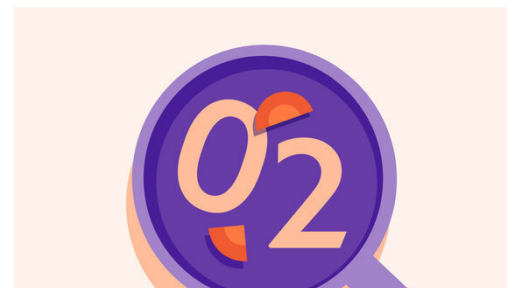
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 868kcal, vet 43.0g, koolhydraten 85.7g, eiwit 31.4g



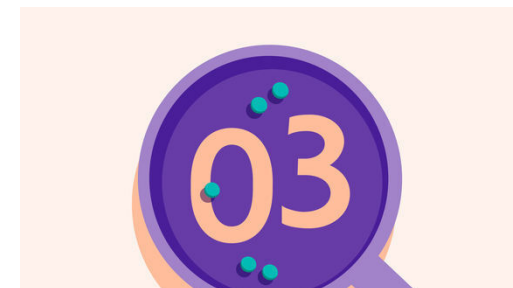
1. Ingrediënten snijden

Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snij het vruchtvlees in blokjes van 2-3cm. Pel 1 teen knoflook en snij grof. Snij de **chorizo** in blokjes van ca. 1cm.



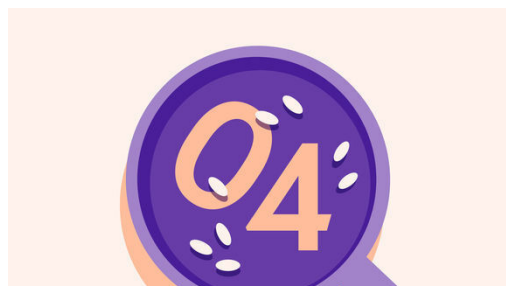
2. Ingrediënten bakken

Verhit een grote kookpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur. Bak de **paprika**, **chorizo** en knoflook ca. 2min. Meng dan de **helft van het paprikapoeder** erdoor en bak ca. 1min mee. (De rest van het **paprikapoeder** kun je voor een ander gerecht bewaren.)



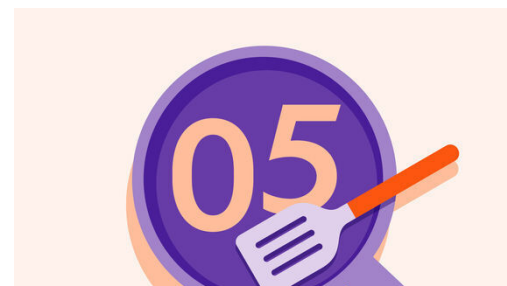
3. Stoofpot koken

Spoel de **bonen** in een zeef of vergiet af met koud water en laat uitlekken. Voeg de **bonen**, de **cherrytomaten**, 150ml water en een flinke snuf zout toe aan de pan met **paprika** en **chorizo**. Roer door, leg een deksel op de pan en laat ca. 4min zachtjes koken.



4. Couscous garen

Breng ondertussen 300ml licht gezouten water aan de kook in een kleine kookpan. Neem de pan met kokend water van het vuur, voeg de **couscous** toe en leg een deksel op de pan. Laat 6-8min wellen. Roer de **couscous** dan los met een vork.



5. Afmaken en serveren

Plet een deel van de **tomaten** met een vork, zodat ze openbarsten (zie ook stap 6). Laat de **stoofpot** zonder deksel nog ca. 8min zachtjes koken, tot hij indikt. Proef en breng verder op smaak met ½tl honing en peper en zout. Serveer de **stoofpot** op de **couscous**.



6. Romige stoofpot

Om je stoofpot iets dikker te maken kun je naast de tomaatjes ook nog wat bonen pletten, voordat je 'm laat inkoken. Het zetmeel in de bonen zorgt ervoor dat het kookvocht wordt gebonden. Het resultaat is heerlijk zacht en romig.