



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, 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 paprika
- 1 appel
- 10g verse kruidenmix: platte peterselie & rozemarijn
- 100g chorizoblokjes ⁷
- 1 blik tomatenblokjes
- 1 blik biologische boterbonen
- 1 zakje runderbouillonpoeder
- 1 volkoren baguette ¹

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 749kcal, vet 31.9g, koolhydraten 76.8g, eiwit 30.1g



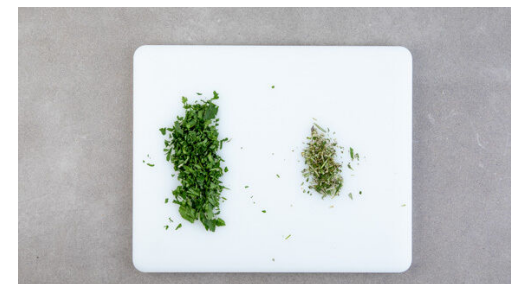
1. Ui snijden

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.



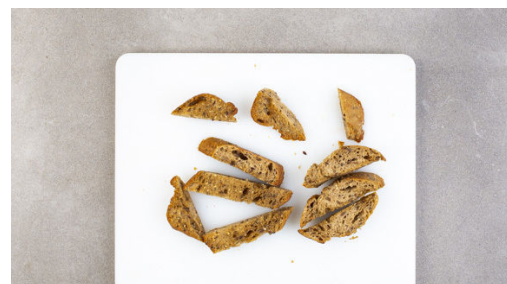
3. Chorizo snijden

Hak de **peterselie incl. steeltjes** fijn. Rits de **rozemarijnnaalden** van de steeltjes en hak ook fijn.



4. Stoofpot opzetten

Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. 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 als de **stoofpot** te dik wordt.



5. Broodjes afbakken

Snijd de **broodjes** open en druppel 1el 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

Roer de **verse kruiden** en een snuf peper en zout door de **stoofpot**. Proef en voeg naar smaak nog wat peper en zout toe. Verdeel de **stoofpot** over diepe borden of kommen en serveer met het **brood**.