



Stevige stoof van varkensgehakt

met chorizo en geroosterde zoete aardappel



30-40min



2 personen

Wanneer het buiten koud en guur is, is er niets beter dan een hartverwarmend stoofpotje. Dit recept met varkensgehakt en chorizo is perfect om de winterkou te trotseren. De zoete aardappel vormt een perfect zoet contrast met de kruidige smaken van het stoofpotje, wat zorgt voor een heerlijk gebalanceerde maaltijd.

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 2 rode paprika's
- 1 zoete aardappel
- 250g varkensgehakt
- 100g chorizoblokjes ¹
- 1 zakje paprikapoeder
- 1 zakje kruidenmix: komijn & koriander
- 1 blikje biologische tomatenpuree
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 5g verse oregano

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 (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

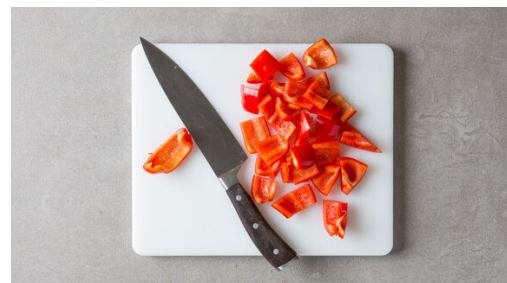
Voedingswaarde per portie

calorieën 733kcal, vet 42.9g, koolhydraten 39.5g, eiwit 42.5g



1. Ui snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Pel de **ui** en snipper fijn. Pel de **knoflook** en hak fijn.



2. Paprika snijden

Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika's** en snijd het **vruchtvlees** in blokjes van 1-2cm.



3. Zoete aardappel roosteren

Schil de **zoete aardappel** en snijd in blokjes van ca. 1cm. Verdeel over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie en een snuf peper en zout. Rooster ca. 15min in de oven.



4. Stoof garen

Verhit een middelgrote kookpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Bak het **gehakt** en de **chorizo** in 2-3min scherp aan. Voeg de **ui** toe en bak 1-2min mee. Bestrooi met **1-2 snuffen paprikapoeder** en **kruidenmix** en roer de **tomatenpuree** erdoor. Blus af met 500ml water. Voeg de **helft van het bouillonpoeder** toe en laat de **stoof** 10-15min pruttelen.



5. Stoof afmaken

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



6. Afmaken & serveren

Pluk de **oreganoblaadjes** van de **steeltjes**. Verdeel de **stoof** en **blokjes zoete aardappel** over diepe borden of kommen. Garneer met de **oregano** en serveer.