



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. Bon appétit!

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 paprika
- 1 appel
- 10g verse kruidenmix: platte peterselie & rozemarijn
- 100g chorizoblokjes ²
- 1 blik gehakte tomaten
- 1 blik biologische boterbonen
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 1 volkoren baguette ^{1,3}

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 (2), Sesamzaad (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 742kcal, vet 33.0g, koolhydraten 74.9g, eiwit 31.4g



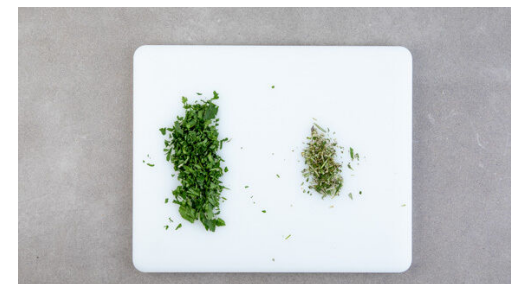
1. Ui snijden

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



2. Paprika snijden

Verwijder de zaadlijsten en snijd de **paprika** in stukjes. Verwijder het klokhuis en snijd de **appel** ook in stukjes.



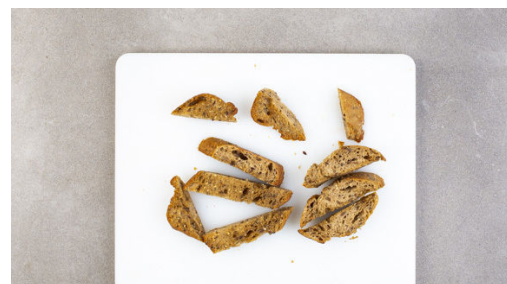
3. Kruiden snijden

Snijd de **peterselie incl. steeltjes** fijn. Rits de **rozemarijnaaldjes** van de steeltjes en snijd ook fijn.



4. Stoofpot opzetten

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



5. Broodje afbakken

Snijd het **broodje** open en bedruppel de snijvlakken met 1el olijfolie. Leg de **broodhelften** 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** naar wens op smaak met de **verse kruiden** en evt. peper en zout. Verdeel de **stoofpot** over diepe borden of kommen en geef het **brood** erbij.