



Stevige ragout van varkensgehakt

met chorizo en geroosterde zoete aardappel



30-40min



2 personen

Een hartige ragout met mals varkensgehakt en pittige chorizo is eigenlijk altijd een goed idee: het verwarmt je op een koude avond, troost je na een lange dag en geeft je energie als je het zwaar hebt. En hij smaakt extra goed als je 'm lekker op de bank naar binnen lepelt.

Wat je van ons krijgt

- 2 rode paprika's
- 1 teen knoflook
- 1 ui
- 1 zoete aardappel
- 1x chorizo
- 1x varkensgehakt
- 1 sachet paprikapoeder
- 1 sachet komijnpoeder
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 zakje runderbouillonpoeder
- 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

Kan sporen van allergeenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 760kcal, vet 47.6g,
koolhydraten 45.0g, eiwit 34.1g



1. Groenten snijden

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



2. Zoete aardappel roosteren

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



3. Chorizo snijden

Snijd de **chorizo** in kleine blokjes.



4. Stoof bereiden

Verhit 1 el olijfolie in een middelgrote kookpan en voeg het gehakt met de **chorizo** toe. Bak al roeren 2-3min. Voeg de **ui** toe en bak 1-2min mee. Bestuif met **1/4-1/2tl paprikapoeder** en **1/2tl komijn** en voeg de **tomatenpuree** toe. Bak roerend 1min en schenk 500ml heet water in de pan. Voeg het **bouillonpoeder** toe en laat dan 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. Breng de stoof op het eind op smaak met meer **paprikapoeder**, **komijn** en/of zout en peper.



6. Serveren

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