



Bonenstoof met braadworst en pancetta

met wortel, cannellinibonen en aardappels



20-30min



2 personen

Er gaat (bijna) niets boven een goeie stoofpot. Je maakt dit exemplaar met stevige cannellinibonen, vastkokende aardappels en klassieke smaakmakers als bleekselderij, wortel en ui. De sappige braadworst en knapperige pancetta zorgen voor dat heerlijke beetje extra.

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1 bosui
- 500g vastkokende aardappels
- 1 stengel bleekselderij ⁹
- 1 wortel
- 1x varkenssaucijsje
- 1 blik cannellini bonen
- 2 zakjes groentebouillonpoeder
- 1 pakje pancetta

Wat je thuis nodig hebt

- mosterd ¹⁰
- boter ⁷
- azijn
- peper en zout

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- dunschiller
- maatbeker
- zeef of vergiet

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

Allergenen

melk (7), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 802kcal, vet 39.3g, koolhydraten 66.6g, eiwit 37.6g



1. Ui snijden

Verwarm de oven voor op 190°C (170°C hetelucht). Pel en hak de **ui** fijn. Snijd de **bosui** in dunne ringen.



2. Groenten snijden

Schil en snijd de **aardappels** in parten. Hak de **helft van de bleekselderij** heel fijn en snijd de **rest** in schuine dunne plakjes. Schil of schrob de **wortel**, snijd 'm in de lengte in vieren en dan in blokjes.



3. Worst voorbereiden

Snijd de **worst** in stukjes. Giet de **bonen** af in een zeef en spoel ze om.



4. Stoof opzetten

Verhit een middelgrote kookpan op middelhoog vuur met 1 el boter. Bak de **worst** en **ui** 2-3min. Voeg de **wortel** en de **gehakte bleekselderij** toe en schenk 750ml water in de pan. Breng het geheel aan de kook en voeg het **bouillonpoeder** en de **aardappels** toe. Laat de **stoof** 15-20min zachtjes koken en voeg dan de **bonen** toe.



5. Pancetta bakken

Verdeel de **pancetta** over een bakplaat met bakpapier en bak in 8-10min knapperig in de oven.



6. Stoof afmaken

Roer 2el mosterd door de **stoof** en breng het geheel verder op smaak met azijn, suiker, zout en peper. Verdeel de **stoof** over diepe borden en bestrooi met de **rest van de bleekselderij** en de **bosui**. Geef de **pancetta** erbij. Druppel evt. wat **braadsappen van de pancetta** over de **stoof**.