

Ingrediënten voor 4 personen

200 gr witte bonen, 500 gr varkensvlees in blokjes, 1 grote ui in ringen, 1 grote wortel in plakjes, 3 gesnipperde teentjes knoflook, 1 el sambal, 2 blaadjes laurier, 1 el suiker, 1 el witte wijnazijn, 1 blikje gepelde tomaten, 3 el olie.

Tijd: > 2 uur
Keuken: Spaans
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Puchero

Spaanse stoofpot, kost wel wat tijd maar erg lekker

Bereidingswijze

Week de bonen een nacht in water. Breng ze met schoon water aan de kook en kook ze 1 uur. Laat de bonen uitlekken. Verhit 3 el olie en bak hierin het vlees rondom bruin, voeg de wortel, ui, en knoflook toe en bak alles 3 min mee. Voeg de uitgelekte bonen, sambal, suiker, azijn, tomaten en 5 dl water toe en laat het 1 1/2 uur stoven. Voeg indien nodig nog wat water toe tijdens het stoven.

Serveertips

Geef er een stevige aardappel puree bij