

Ingrediënten voor 2 personen

250 gram gedroogde witte bonen
of grote pot witte bonen (plm. 850 gr). 2 kruidenbouillontabletten (geldt alleen bij de gedroogde bonen) 2 middelgrote rode uien, gepeld en gesnipperd 3 teentjes knoflook, gepeld en gesnipperd 2 eetlepelsolijfolie plm. 100 gram chorizo in kleine stukjes gesneden 2 eetlepels tomatenpuree 1 laurierblad 1/2 blikje of klein blikje tomatenblokjes (plm. 200 gr) 1 rode paprika, schoongemaakt in stukjes 1 middelgrote winterpeen, in kleine stukjes 1 middelgrote prei, in halve ringen 1 theelepel gerookte paprikapoeder 1 rode Saanse peper of 2 theelepels sambal oelek 1 eetlepel vloeibare honing [of 1 afgestreken eetlepel bruine suiker eventueel een paar druppels tabasco

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Spaans

Gang: Hoofdgerecht

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Pittig Spaans witte bonenpotje met chorizo

Van onze buurvrouw kregen we een behoorlijke schaal voorgeweekte witte bonen. Zij had het hele pak voorgeweekt en schrok toen ze zag dat ze ineens zoveel bonen had. Wij waren er blij mee. De bonen nogmaals gespoeld en gekookt in water zonder zout. Kook je de bonen met zout, dan is de kooktijd langer. Ik maakte er dit super lekkere bonenpotje van. Je kunt voor deze bonenschotel prima witte bonen uit een pot of blik gebruiken. Da heb je een hele snelle en gezonde maaltijd.

Hulpmiddelen

Wok of hapjespan vergiet

Bereidingswijze

Gedroogde witte bonen Zet de bonen een dag van tevoren in ruim water en laat de bonen minimaal een nacht weken. Giet het water af en doe schoon water bij de bonen. Kook de bonen in plm. 45 minuten beetgaar in water zonder zout. Doe plm. 15 minuten voordat de bonen gaar zijn de kruidenbouillontaletten in het kookwater. Dat geeft een extra lekkere smaak aan de bonen. Laat de bonen uitlekken in een vergiet. Bonen uit pot of blik: Laat de bonen goed uitlekken in een vergiet. Verhit de olie in de hapjespan of wok en bak hierin de uien, knoflook en stukjes Spaanse peper (zonder pitjes en zaadlijsten) of sambal een paar minuten tot de uien een beetje beginnen te bruinen. Bak het laurierblaadje, de stukjes chorizo en tomatenpuree 2 minuten mee. Voeg de winterpeen en de prei toe en bak deze plm. 3 tot 4 minuten al omscheppend mee. Voeg de tomatenblokjes, gerookte paprikapoeder, paprikastukjes en de uitgelekte witte bonen toe. Breng alles aan de kook. Laat 4 tot 5 minuten zachtjes pruttelen tot alles goed warm is. Proef en kruid de bonenpot eventueel nog met wat peper en zout of een paar druppels tabasco.

Serveertips

Lekker met een groene salade of tomatensalade.

