

Ingrediënten voor 4 personen

Scheutje plantaardige olie 1 ui in grove stukken 800 gram pompoen, schoongemaakt en in flinke stukken 150 gram aardappels in stukken 2 grote rode paprikas in stukken 0,5 courgette in stukken 4 laurierblaadjes 1 rode peper 4 stevige tomaten, in stukken zout en peper 4 eetlepels fijngehakte koriander

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Vegetarisch  
**Smaak:** Hartig  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Ja  
**Vegetarisch:** Nee

## Pompoen stoofschotel

### Bereidingswijze

Verwarm de olie in een ruime braadpan. Doe de stukken ui erin, roerbak ze even en voeg de pompoen en aardappelen toe. Roerbak weer kort en voeg ook paprika, courgette, laurierblaadjes, de hele peper en de tomaten toe. Doe een deksel op de pan en laat het gerecht op een laag vuur 20-30 minuten (of tot de aardappel gaar is) stoven. Voeg zout en peper naar smaak toe. Verwijder de laurier en het pepertje. Garneer met koriander. Lekker met rijst.

