

Ingrediënten voor 4 personen

1 ui, 1 teentje knoflook, 1 rode paprika, 150 gr sperciebonen, 1 vastkokende aardappel, 1 eetl. olijfolie, 40 gr spekjes, 300 gr verse worst/sausijsjes, 1 eetl. paprikapoeder, 1 eetl. tomatenpuree, 200 ml. vleesbouillon

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Regionaal
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Twentse sausijsjes

Stoofpotje met sperciebonen, sausijsjes en aardappel. bron: Het dagelijks kookboek. Uitgeverij boekhandel Broekhuis

Bereidingswijze

Ui en knoflook pellen en snipperen. Paprika in stukjes en de aardappel schillen en in blokjes snijden. Olie verhitten, spekjes bakken. Uitje en knoflook fruiten. Worst openknippen en het vlees eruit halen. Bak deze rondom bruin. Paprikapoeder en tomatenpuree erdoor gedurende 1 minuut, daarna de boontjes, paprika, aardappel en de bouillon erbij. Smoor het geheel in 20 min. gaar. Lekker met een tomatensalade