

BONENSTOOPPOT MET SENSATIONAL BRAADWORST

INGREDIËNTEN

 2 PORTIES

 30 MIN

 GEMIDDELD

1 ui
1 teentje knoflook
100 g wortelen
150 g venkel
150 g rode paprika
olijfolie om in te bakken
2 tl gedroogde salie
2 tl venkelzaadjes
1 pot bruine bonen (250 g)
1 pot witte bonen (250 g)
1 snufje zout
1 snufje zwarte peper
1 blik tomatenblokjes
1 handvol verse spinazie

Probeer deze bonenstoofpot eens met onze Garden Gourmet Sensational braadworst. Perfect voor een koude winteravond!

BEREIDING

1. Snijd de groenten

Hak de ui en knoflook fijn. Snijd de wortel, venkel en paprika in stukjes. Giet de bonen af met een zeef en spoel ze af. Vijzel de venkelzaadjes grof zodat het aroma vrijkomt.

2. Bak in een braadpan

Bak in een braadpan de ui, knoflook en de helft van de venkelzaadjes en salie in de olie. Voeg de wortels, venkel en paprika toe. Bak kort mee en voeg de tomatenblokjes toe.

3. Breng aan de kook en laat sudderen

Breng het aan de kook en laat de groenten ongeveer 10 minuten sudderen op laag vuur. Breng op smaak met peper en zout. Bak de worstjes in een beetje olie in een pan bruin volgens de instructies op de verpakking.

4. Serveren maar!

Laat de spinazie slinken in de bonenstoofpot. Snijd elke worst in 4 stukken en doe ze in de stoofpot. Bestrooi met de overgebleven venkelzaadjes en het is klaar om geserveerd te worden!

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP
GARDENGOURMET.BE/NL**