

Bonenstoof

Met braadworst

INGREDIËNTEN

2 uien
1 kleine knolselderij
8 kleine braadworstjes
4 teentjes knoflook
50 gr boter
2 el olijfolie
2 takjes rozemarijn
1 el venkelzaadjes
1 el paprikapoeder
1 runderbouillon tablet
2 blikken tomaatblokjes
2 el tomaatpuree
1 gedroogd worstje
150 gr kerstomaatjes
400 gr witte bonen
250 gr cannellini
250 gr berlottie bonen
200 gr spinazieblaadjes

Bereidingswijze



4 personen ⌚ 50 minuten

1. Snijd de uien in dunne ringen. Schil de knolselderij en snijd in kleine blokjes.
2. Verwarm de boter en olijfolie in een braadpan en bak de worstjes 3 minuten rondom bruin, schep ze dan uit de pan. Voeg de uienringen en blokjes knolselderij toe en bak 5 minuten goudbruin op halfhoog vuur.
3. Snijd de teentjes knoflook in dunne plakjes en voeg bij de gebakken uien. Voeg ook de takjes rozemarijn, venkelzaad en het paprikapoeder toe en bak 2 minuten mee. Verkruiemel het runderbouillon tablet erboven en voeg de blikken tomaat, de tomatenpuree en de gebakken worstjes toe. Schep alles goed om en laat 10 minuten zachtjes stoven.
4. Snijd de gedroogde worst in dunne plakjes. Spoel de bonen af in een vergiet en voeg bij het tomaten uienmengsel. Voeg ook de kerstomaatjes toe. Laat 8 minuten zachtjes stoven.
5. Schep de helft van de spinazieblaadjes en de helft van de gedroogde worst door de bonenstoof. Verdeel de rest van de plakjes gedroogde worst erop en strooi de rest van de spinazieblaadjes erover.

SERVEERTIP

Serveer samen met de droge worst en spinazie