



Stoofpotje van boerenkool, worst & witte bonen



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 eetlepels olijfolie
2 braadworsten (het liefst met kruiden)
2 uien (fijngesneden)
4 teentjes knoflook (fijngesneden)
500 gram boerenkool (of savooikool, in stukjes gesneden)
2 blikken gepelde tomaten
1 eetlepel fleur de sel
zwarte peper
1 eetlepel venkelzaadjes
1/2 theelepel cayennepeper
2 blikken witte bonen

Bereidingswijze

- 1.** Verhit in een grote, diepe braadpan (het liefst van gietijzer) 1 eetlepel olijfolie. Haal het vlees uit het velletje van de braadworsten en bak het rul. Voeg de rest van de olie toe en roer de ui en de knoflook door het vlees. Laat zacht worden.
- 2.** Voeg de kool toe en laat deze eveneens zacht worden.
- 3.** Voeg de gepelde tomaten, peper, zout, venkelzaadjes en cayennepeper toe. Doe een deksel op de pan en laat een kwartier pruttelen.
- 4.** Voeg de uitgelekte boontjes toe en laat nog vijf minuten verwarmen.