

# Stoofpot van sperziebonen, spitskool, champignons en tomaat



Bron: Appetijt - L. Van den Bos

## Ingrediënten

Ui  
(spek)  
sperziebonen  
spitskool  
champignons  
tomaat  
tomato frito  
boter of margarine  
zout, peper  
laurier  
tijm  
bouillon

## Bereiding

Sperziebonen blancheren (5 minuten koken in licht gezouten water en afspoelen onder koud water).  
Ui in halve ringen snijden.  
Champignons in vier snijden.  
Spitskool (slechts een kleine hoeveelheid t.o.v. sperziebonen) in kleine reepjes snijden.  
Tomaten in kleine stukken snijden.  
Spek in reepjes snijden (als je het vegetarisch wil houden, laat je het spek weg).  
De groenten (en het spek) in hete boter smoren.  
Tomato frito, een beetje bouillon, laurier en tijm toevoegen en onder deksel 10 minuten zachtjes laten sudderen.  
Sperziebonen toevoegen en wederom onder deksel 15 minuten zachtjes laten sudderen.  
Op smaak brengen met zout en peper.

## Foto's

