

Spaanse wittebonenschotel

slowcooker

Ingrediënten:

- 1 1 el olijfolie.
- 2 1 grote ui, in wigvormige partjes.
- 3 450 gr pittige, gedroogde chorizo, in dikke plakken.
- 4 3 flinke tenen knoflook.
- 5 1 tl pikante chilipoeder.
- 6 1/2 tl gerookte paprikapoeder.
- 7 1 grote rode paprika, zaad en zaadlijsten verwijderd, in stukjes.
- 8 800 gr tomatenblokjes uit blik.
- 9 400 gr cannellini bonen uit blik, afgegoten en afgespoeld.
- 10 2 el tomatenpuree.
- 11 450 gr krielaardappelen, geschild en doormidden gesneden.
- 12 150 gr sperziebonen, afgehaald.
- 13 knapperig brood, voor erbij.

Bereiden:

- 1 Verhit de olie in een grote koekepan op middelhoog vuur en bak de ui en chorizo een paar minuten tot de rode olie uit de chorizo in de pan loopt.
- 2 Roer de knoflook er samen met de chili en paprikapoeder door en bak ze 1 minuut al roerend mee.
- 3 Haal de pan van het vuur en schep er 5 eetlepels kokend water in.
Roer het mengsel door en schraap daarbij goed over de bodem om aanbaksels los te maken.
- 4 Schenk het mengsel in de keramische slowcooker schaal.
Voeg de rode paprika, tomatenblokjes, cannellini bonen, tomatenpuree, aardappels en speziebonen toe.
Roer alles goed door en doe het deksel op de slowcooker.
- 5 **Kook het gerecht 7 uur op hoge stand.**
- 6 Bestrooi het voor het opdienen met blad peterselie en geef er flink wat knapperig brood bij.