

Pittige Mexicaanse bonenschotel.

Slowcooker.

Benodigdheden:

- 1 1 el olijfolie
- 2 8 worstjes met knoflook en kruiden.
- 3 2 grote uien.
- 4 6 plakken gerookt doorregen spek in reepjes.
- 5 2 stengels bleekselderij, in plakjes.
- 6 1 grote wortel, inblokjes.
- 7 1 flinke rode peper, zaadjes verwijderd en fijngehakt
- 8 3 el. Tomatenpuree.
- 9 350gr pikante pastasaus.
- 10 1,5 dl hete kippenbouillon.
- 11 2 tl. Basterdsuiker.
- 12 400gr gemengde bonen uit blik, afgegoten en afgespoeld.
- 13 zout en versgemalen peper.
- 14 handje gehakte peterselie.
- 15 maisbrood voor erbij.

Bereiden:

- 1 Verhit de olie in een grote koekepan op hoog vuur en bak daarin de worstjes in 5-6min. rondom bruin. Doe ze in de keramische slowcookerschaal.
 - 2 Doe de uien, reepjes spek, bleekselderij en wortel in de koekepan en bak ze 3-4min, onder af en toe roeren, tot het spek knapperig is en de groeten zacht zijn.
 - 3 Roer de fijngehakte peper erdoor en bak hem 1 minuut mee.
 - 4 Roer de tomatenpuree, pastasaus, bouillon en bruine basterdsuiker erdoor en breng het mensel aan de kook. Schraap eventuele aanbaksels los van de bodem.
 - 5 Schenk de saus op de worstjes en roer de afgegoten bonen erdoor.
 - 6 Leg het deksel op de slowcooker en kook alles 6 uur op de lage stand tot de worstjes gaar zijn.
- * Serveren met maisbrood en maiskolven erbij.