

# Bruine bonenschotel met witte kool

## Wat heb je nodig

- 1 pot bruine bonen (grote pot)
- 300 gram witte kool (gesneden)
- 125 gram chorizoworst
- 1 dunne prei
- 1 teentje knoflook
- 1 blik tomatenblokjes
- 1 eetlepel olie
- 1 eetlepel goulashkruiden



Doe de bruine bonen in een zeef en spoel ze af onder de koude kraan.  
Laat de bruine bonen uitlekken.  
Pel het teentje knoflook en snijd het in kleine stukjes.



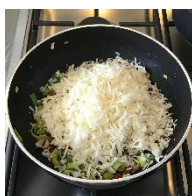
Snijd de uiteinden van de prei en snijd de prei in de lengte doormidden.  
Was de prei goed en snijd de prei in ringen.  
Snijd de chorizo in stukjes.



Doe de bruine bonen en de tomatenblokjes in de hapjespan.  
Zet de hapjespan op de kookplaat, op de laagste stand.  
Roer alles door elkaar en laat het langzaam worden.  
Af en toe roeren.



Doe de olie in de wok en zet hem op de kookplaat.  
Zet de kookplaat op de middelste stand.  
Doe de knoflook in de wok en bak ze al omscheppend 1 minuut.  
Doe de chorizo erbij en bak ze 5 minuten, af en toe omscheppen.



Doe de prei ook in de wok en bak ze 1 minuut.  
Doe de witte kool erbij en meng alles door elkaar.  
Bak het 10 minuten, af en toe omscheppen.



Doe de goulashkruiden bij het groentemengsel.  
Roer het goed door elkaar en warm nog 5 minuten.  
Dien de bruine bonen op met de groente.