

Franse bonenstoof

Wat heb je nodig

1 pot witte bonen
2 saucijsjes
125 gram spekreepjes
250 gram cherrytomaatjes
1 blikje tomatenblokjes
125 ml water

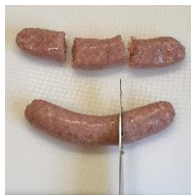
15 gram peterselie (vers)
1 ui
1 blikje tomatenpuree
1 theelepel tijm
1 eetlepel olie



Doe de witte bonen in een vergiet.
Spoel ze goed af onder de koude kraan.
Zet het vergiet op een schaal.
Laat de bonen goed uitlekken



Pel de ui en snijd hem door de helft.
Snijd beide helften in dunne ringen.
Was de tomaatjes en laat ze uitlekken in een zeef.
Snijd de tomaatjes door de helft.



Was de peterselie en dep ze droog met keukenpapier.
Snijd de peterselie in kleine stukjes.
Snijd de saucijsjes in 3 gelijke stukken.
Leg de gesneden saucijsjes op een bord.



Zet een koekenpan op de kookplaat, op de middelste stand.
Doe de spekreepjes in de koekenpan.
Bak ze al omscheppend in ongeveer 10 minuten knapperig.
Schep de spekreepjes uit de pan op een bord.



Doe de olie in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie warm worden op de middelste stand.
Bak de saucijsjes al omscheppend 5 minuten.
Doe de spekreepjes erbij en bak het al omscheppend nog 1 minuut.



Doe de uienringen in de hapjespan en bak het 5 minuten.
Doe de tijm en de tomatenpuree erbij.
Doe tomatenblokjes en de witte bonen er ook bij.
Schenk het water erbij en roer het door elkaar.



Breng het al roerend aan de kook.
Doe de tomaatjes erbij en zet de kookplaat op de laagste stand.
Laat nog 10 minuten stoven en strooi dan de peterselie erover.
Eet er brood en een groene salade erbij.