

Chorizo op boterbonenpuree

Dit gerecht zet je in een handomdraai op tafel. Een heerlijke variant op Hollandse stampotten.

Menugang: Hoofdgerecht

Type gerecht: Vleesgerecht

Aantal personen: 2

Bereidingstijd: 15 minuten

Dit gerecht zet je in een handomdraai op tafel. Een heerlijke variant op Hollandse stampotten.

Bereidwijze

1. Snijd de chorizo in dunne plakken en bak deze in een grote koekenpan in wat olijfolie. Voeg na een paar minuten de in plakjes gesneden knoflook toe en draai het vuur lager. Laat de plakjes rustig uitbakken.
2. Verwarm de witte- of boterbonen op laag vuur.
3. Voeg de paddenstoelenmix toe aan de chorizo en bak deze mee.
4. Bak in een andere koekenpan de blaadjes salie krokant in een laagje olijfolie.
5. Maak puree van de gare witte bonen, je kunt ze gewoon fijnprakken met een vork, voeg een straal lekkere olijfolie en zout en peper toe.
6. Schep de bonenpuree op een bord en leg hier de uitgebakken chorizo en paddenstoelen op. Garneer met de krokante salie

TIP Leg op de bonenpuree een flinke schep balsamico-uien.

Ingrediënten

- 1 chorizoworst (200 gram)
- 2 teentjes knoflook
- 1 groot blik boterbonen/witte bonen
- een bakje gemengde paddenstoelen/shitake
- verse salieblaadjes
- olijfolie
- zout en peper

accessoires