

## Pompoenstoof met chorizo

Deze stoofpot kan je zowel in de braadpan als slowcooker maken. Gebruik je de slowcooker braadt dan alles eerst aan op het fornuis (of in de slowcooker als deze hiervoor geschikt is).

Dit recept is voor 2-3 personen.

### Ingrediënten:

150 g chorizo  
1 rode ui  
1 teentje knoflook  
Arachide olie om in te bakken  
1/2 el paprikapoeder  
400 gr Parijse aardappeltjes  
600 flespompoen  
250 ml tomatenpassata  
1/2 bakje kastanjechampignons in plakjes  
37,5 ml Madeira  
200 g reuzenbonen uit blik  
1/2 bos bladpeterselie  
100 g diepvriesdoperwten



### Bereiding:

Verwijder het velletjes van de chorizo en snijd de chorizo in blokjes. Pel en snipper de ui. Pel en snijd de knoflook grof. Verhit een scheutje olie in een pan en bak de ui, knoflook en chorizo circa 5 minuten. Schil de pompoen. Halveer de pompoen in de lengte, verwijder de zaadlijsten en snijd de pompoen in gelijke blokjes. Voeg het paprikapoeder en tomatenpassata toe aan de pan met chorizo en bak circa 1 minuut. Voeg de krieltjes, en de pompoen toe. Schenk de Madeira erbij. Giet de reuzenbonen af en spoel schoon en voeg deze toe aan de stoofschotel. Laat de pompoenstoof met chorizo in circa 20-30 minuten met de deksel op de pan gaar stoven. Voeg na ca 10 minuten de doperwten en champignons toe.

(In de slowcooker deze direct toevoegen en ca 7 uur laten stoven.)

Snijd de peterselie fijn. Roer 3/4 van de peterselie door de pompoenstoof. Breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper.

### Serveren:

Verdeel de pompoenstoof met chorizo over borden en strooi de resterende peterselie eroverheen.

(Recept van 24kitchen, Rudolph van Veen)



Rembrandtstraat 31  
2671 GC Naaldwijk  
tel. 0174-622168

[www.marianskookwereld.nl](http://www.marianskookwereld.nl)

