



## **BROODJE VARKENSSTOOF MET BONEN EN COESLAW**

**Niveau: Eenvoudig**

**Land van herkomst: Spanje**

**Gang: Hoofdgerecht**

**Hoeveelheid: 4 personen**

**Tijd: 45 minuten**

### **Ingrediënten varkensstoof:**

- 200 gram rode uien
- 2 tenen knoflook
- 1 winterpeen
- 250 gram magere hamlappen
- 2 el milde olijfolie
- 70 g tomatenpuree
- 2 el [picadillo](#)
- 400 gram Hollandse bruine bonen in blik
- 4 harde bollen

### **Ingrediënten coeslaw:**

- 10 gram verse bieslook
- 1 teen knoflook
- 200 gram spitskool
- 200 gram rode ui
- 1 winterpeen
- ½ sinaasappel
- 100 ml Griekse yoghurt
- 2 el extra vierge olijfolie
- versgemalen zwarte peper
- zeezout

**Bereiding coleslaw:**

- Snijd de helft van de ui in halve ringen en hak de bieslook fijn.
- Snijd de spitskool, eventueel met een mandoline, in flinterdunne reepjes.
- Schil de winterpeen en rasp de grof.
- Boen de sinaasappel schoon, rasp de oranje schil en pers het sap uit.
- Meng de yoghurt met één eetlepel sinaasappelsap en een halve theelepel sinaasappelrasp, voeg de rest van de olie toe en rasp één knoflook er fijn boven.
- Meng de yoghurtdressing zorgvuldig door de spitskool, de geraspte winterpeen, de uiringen en de bieslook.
- Breng de coleslaw op smaak met peper en laat deze even staan, zodat de smaken mooi in elkaar kunnen trekken.

**Bereiding varkensstoof:**

- Snipper de resterende helft van de uien en snijd de twee resterende knoflooktenen fijn.
- Snijd de rest van de winterpeen in kleine blokjes van ongeveer een halve centimeter, zodat ze straks mooi gelijkmatig garen.
- Snijd vervolgens de hamlappen in stevige blokjes van circa één centimeter.
- Verhit de helft van de olie in een ruime stoofpan op middelhoog vuur.
- Fruit hierin de gesnipperde ui, de fijngesneden knoflook en de blokjes winterpeen gedurende vijf tot zes minuten, tot de ui glazig is en de groenten beginnen te geuren.
- Voeg de tomatenpuree, de picadillo en de hamlappen toe en bak dit alles nog twee minuten mee, terwijl je regelmatig roert.
- Schenk daarna alle bonen, inclusief het vocht, in de pan. Breng het geheel aan de kook, zet het vuur laag en laat de stoof dertig minuten zachtjes pruttelen met de deksel op de pan.
- Haal na vijftien minuten de deksel eraf, zodat de saus iets kan indikken. Breng op smaak met peper en eventueel zout.

**Serveren:**

- Snijd de broodjes doormidden. Verdeel een royale lepel van de warme bonenstoof over de onderste helften en schep er een deel van de frisse coleslaw bovenop. Leg de bovenkanten van de broodjes erop en serveer de rest van de coleslaw er naast.

*iDisfrute de su comida!*

04-01-2026