



Bonenschotel met Worst en Spek

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: U.K. (Fusion)

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 55 minuten

Ingrediënten:

- 3 el olijfolie
- 6–8 goede (Cumberland) braadworsten
- 100 gram doorregen spek, grof gesneden
- 1 grote ui, in halve ringen gesneden
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 el tomatenpuree
- 1 tl gedroogde oregano
- 1 tl gedroogde tijm
- ½–1 tl gerookt paprikapoeder
- 200 ml kippenbouillon
- 1 blik tomatenblokjes van 400 gram
- 1 el balsamicoazijn
- 1 blik boterbonen van 400 gram, uitgelekt en afgespoeld
- 1 blik cannellini bonen van 400 gram, uitgelekt en afgespoeld
- 2 el fijngehakte verse peterselie, plus extra voor de garnering
- 1 snufje suiker, indien nodig
- zeezout
- versgemalen zwarte peper

Om erbij te serveren:

- vers, knapperig boerenbrood

Bereiding:

Verwarm de oven voor

- Verwarm de oven voor op 180 °C boven- en onderwarmte.

Bak de worsten

- Verhit 2 eetlepels olijfolie in een ovenvaste koekenpan of ondiepe braadpan. Bak de worsten op middelhoog vuur rondom mooi bruin. Dit duurt ongeveer 4–5 minuten. Ze hoeven vanbinnen nog niet volledig gaar te zijn.
- Neem de worsten uit de pan en leg ze tijdelijk op een bord.

Bak het spek

- Voeg het spek toe aan dezelfde pan en bak het in het achtergebleven bakvet rondom goudbruin. Laat het spek rustig uitbakken, zodat het zijn smaak aan de pan afgeeft.

Fruit de ui

- Voeg de resterende eetlepel olijfolie toe en bak de ui 4–6 minuten tot deze zacht en licht gekaramelliseerd is.
- Voeg vervolgens de knoflook toe en bak deze ongeveer 30 seconden mee.

Bouw de saus op

- Voeg de tomatenpuree, oregano, tijm en het gerookte paprikapoeder toe. Bak dit ongeveer 1 minuut mee. Hierdoor kan de tomatenpuree karamelliseren en komen de aroma's van de kruiden mooi vrij.

Blus de pan af

- Schenk de kippenbouillon erbij en roer met een houten lepel alle aanbaksels van de bodem los. Juist die gekaramelliseerde stukjes geven de saus veel smaak.

Voeg tomaat en bonen toe

- Voeg de tomatenblokjes, balsamicoazijn, boterbonen en cannellini bonen toe. Roer voorzichtig door elkaar en laat het geheel enkele minuten zachtjes pruttelen.

Breng op smaak

- Roer de gehakte peterselie erdoor en proef de saus. Breng op smaak met zwarte peper en eventueel wat zeezout. Is de tomatensaus iets te zuur, voeg dan een klein snufje suiker toe.

Worsten terug in de pan

- Leg de gebakken worsten tussen de bonen en schep eventueel wat van de saus over de worsten.

De oven in

- Zet de pan onafgedekt in de voorverwarmde oven en bak de bonenschotel 20–25 minuten, tot de saus mooi borrelt en de worsten volledig gaar zijn.

Serveren

- Haal de pan uit de oven en laat de schotel 5 minuten rusten.
- Bestrooi royaal met verse peterselie en serveer direct met knapperig boerenbrood.

Tip van de chef:

- Gebruik bij voorkeur ambachtelijke braadworsten met een duidelijke kruiding. Een goede worst geeft tijdens het bakken en garen zijn smaak af aan de tomatensaus. Daardoor heb je uiteindelijk niet alleen een bonenschotel mét worst, maar een saus waarin de smaak van de worst en het spek volledig is opgenomen.

Have a nice meal!