



Mediterraan pannetje met chorizo

2 PERSONEN

🕒 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 ½ chorizoworst
- 🍴 1 teen knoflook
- 🍴 5 g verse platte peterselie
- 🍴 1 el Marokkaanse gemengde kruiden
- 🍴 400 g Marokkaanse wokgroente
- 🍴 ½ citroen
- 🍴 350 g witte bonen in tomatensaus

MATERIAAL: hapjespan

ZO MAAK JE HET:

1. Verwijder het vel van de worst en snijd in plakjes.
2. Verhit een hapjespan zonder olie of boter en bak de chorizo 5 minuten op middelhoog vuur.
3. Snijd ondertussen de knoflook en peterselie fijn.
4. Voeg de knoflook en de Marokkaanse kruiden toe aan de chorizo en fruit 1 minuut mee.
5. Voeg de wokgroente toe en bak nog 4 minuten op hoog vuur.
6. Boen ondertussen de citroen schoon.
7. Rasp de gele schil en snijd de vrucht in parten.
8. Voeg de witte bonen in tomatensaus en het citroenrasp toe aan de groenten en verwarm 3 minuten.
9. Bestrooi met de peterselie en garneer met de citroenpartjes.

TIP: Lekker met witte kaas.

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)

