



Mediterrane limabonen met chorizo en chipotle

2 PERSONEN

🕒 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🌿 1½ el olijfolie
- 🌿 ½ rode ui fijngesneden
- 🌿 100 g pancetta in stukjes
- 🌿 50 g droge chorizo in stukjes
- 🌿 1 chipotle pepers* gedroogd, verkruimeld
- 🌿 200 g tomaatblokjes, blik
- 🌿 ½ tl witte wijnazijn
- 🌿 100 ml kippenbouillon van een ¼ tablet
- 🌿 2 takjes tijm
- 🌿 ½ laurierblaadje
- 🌿 400 g limabonen* uit blik, afgespoeld, uitgelekt
- 🌿 koriander fijngesneden, om te garneren

MATERIAAL: koekenpan

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de olie in de koekenpan op matig vuur.
2. Voeg de ui toe en bak deze 10 minuten zachtjes, schep regelmatig om en neem uit de pan.
3. Draai het vuur wat hoger en bak het spek en de chorizo in 3-5 minuten knapperig.
4. Voeg de ui weer toe, voeg de chipotle, tomaatblokjes met vocht, azijn, kippenbouillon, tijm, laurier en flink wat zout en peper toe.
5. Breng aan de kook en laat 10 minuten zachtjes inkoken.
6. Schep de bonen erdoor en laat ze 5 minuten doorwarmen.
7. Strooi de koriander erover en serveer.

TIP: Vervang de chipotle pepers evt. door mespunt chili-flakes.

TIP: Limabonen in blik zijn te koop bij veel natuurwinkels, sommige supermarkten en mediterrane winkels. Of neem gedroogde limabonen, week ze een nacht van tevoren in ruim water en kook ze in 1-1½ uur in ruim schoon water zonder zout gaar.

BRON: deliciousmagazine.nl

