



Witte bonenstoof met tomaat en salie

Een stevige rustieke stoof van witte bonen in een kruidige tomatensaus. Eiwitrijk comfortfood voor koude dagen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	30'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 500 gr witte bonen (in blik, uitgelekt)
- 400 gr tomatenblokjes
- 1 stuks ui
- 2 teentjes look
- 1 stuks wortel
- 1 stengel bleekselderij
- 3 eetlepel olijfolie
- 1 theelepel gedroogde tijm
- 6 blaadjes verse salie

20 cl groentebouillon

peper en zout

Bereidingswijze

1. Snipper de ui en look en snij wortel en selderij in kleine blokjes.
2. Stoof de groenten zacht in olijfolie gedurende 8 minuten.
3. Voeg de tomatenblokjes, tijm en salie toe en laat kort pruttelen.
4. Schep de witte bonen erdoor en giet de bouillon erbij.
5. Laat het geheel 20 minuten zachtjes stoven tot de saus indikt.
6. Breng op smaak met peper en zout en serveer met stevig brood.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)