



Feijoada Portuguesa

Hartige Portugese bonenstoof met witte of rode bonen, chorizo en varkensvlees. Een rijke, langzaam gegaarde one-pot.

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE |
|---------------|------------|----------|--------------------|
| 25' | 90' | 6 | Klassiekers |

Ingrediënten

- 500 g gedroogde witte of rode bonen (of 2 blikken)
- 300 g varkensschouder in blokjes
- 200 g chorizo (chouriço)
- 150 g gerookt spek
- 2 uien
- 4 teentjes look
- 2 wortelen
- 400 g tomatenblokjes (blik)
- 1 laurierblad

1 theelepel paprikapoeder

2 eetlepels olijfolie

1 liter bouillon

Verse koriander

Zout

Peper

Bereidingswijze

1. Week gedroogde bonen een nacht en kook ze in 45 minuten voorgaar. Bij blik: uitlekken en spoelen.
2. Snijd de uien en look fijn, de wortelen in blokjes, de chorizo en het spek in schijfjes.
3. Bak het varkensvlees rondom bruin in de olijfolie in een grote pot. Haal even uit de pot.
4. Bak in dezelfde pot de ui, look, wortel, chorizo en spek 8 minuten aan.
5. Voeg het varkensvlees, de tomatenblokjes, de paprikapoeder en het laurierblad toe.
6. Giet de bouillon erbij en laat 60 minuten zachtjes stoven met deksel op de pot.
7. Voeg de bonen toe en laat nog 20 minuten meestoven tot alles zacht is en de saus dik.
8. Kruid met zout en peper en werk af met gehakte koriander. Lekker met witte rijst.

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