



## Fabada asturiana (Spaanse bonenstoof)

Rijke stoofpot uit Asturië met dikke witte bonen, chorizo, bloedworst en spek. Een stevig eenpansgerecht dat je urenlang laat sudderen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	120'	4	Hoofdgerecht

### Ingrediënten

500 gr grote witte bonen (fabes, een nacht geweekt)  
2 chorizoworsten  
2 morcilla's (Spaanse bloedworst)  
200 gr gerookt buikspek, in stukken  
1 ui, fijngesneden  
3 teentjes look, fijngehakt

1 tl gerookt paprikapoeder  
enkele saffraandraadjes  
1 laurierblaadje  
3 el olijfolie  
zout naar smaak

## Bereidingswijze

---

1. Giet de geweekte bonen af, doe ze in een ruime pot en zet ze onder met vers koud water.
2. Voeg het buikspek, de chorizo, de morcilla en het laurierblaadje toe en breng langzaam aan de kook.
3. Schuim het geheel goed af zodra het kookt en laat het dan op een heel zacht vuur pruttelen.
4. Stoof ondertussen de ui en de look in de olijfolie glazig en roer het paprikapoeder en de saffraan erdoor.
5. Schep dit uimengsel bij de bonen en laat alles samen minstens anderhalf uur trekken tot de bonen boterzacht zijn.
6. Schud de pot af en toe voorzichtig heen en weer in plaats van te roeren, zodat de bonen heel blijven.
7. Giet er telkens een scheutje warm water bij als de stoof te droog dreigt te worden.
8. Haal het vlees en de worsten eruit, snijd ze in stukken, breng de bonen op smaak met zout en dien alles samen op.

---

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