



## Cocido madrileño (Spaanse kikkererwtenstoof)

*Traditionele stoofpot uit Madrid met kikkererwten, verschillende soorten vlees en groenten. Klassiek in drie gangen geserveerd, van de bouillon tot het vlees.*

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE    |
|---------------|----------|---------|--------------|
| 25'           | 150'     | 4       | Hoofdgerecht |

### Ingrediënten

400 gr kikkererwten (een nacht geweekt)  
300 gr rundvlees voor stoofpot  
2 kippenbouten  
150 gr buikspek  
1 chorizoworst  
1 mergpijp

3 wortelen, in stukken  
2 aardappelen, in stukken  
1/2 savooikool, in partjes  
1 ui  
100 gr fideo of fijne vermicelli  
2,5 liter water  
zout naar smaak

## Bereidingswijze

---

- 1.** Doe de geweekte kikkererwten, het rundvlees, de kippenbouten, het buikspek, de mergpijp en de ui in een grote pot met het water.
- 2.** Breng langzaam aan de kook en schuim het geheel zorgvuldig af zodra het schuim naar boven komt.
- 3.** Laat alles op een zacht vuur ongeveer anderhalf uur trekken tot het vlees begint te vermalzen.
- 4.** Voeg de wortel, de aardappel en de chorizo toe en laat nog 30 minuten meekoken.
- 5.** Kook de savooikool apart even beet zodat de bouillon niet troebel wordt en houd ze warm.
- 6.** Zeef een deel van de bouillon af en kook daarin de fideo of vermicelli gaar als eerste gang.
- 7.** Dien vervolgens de kikkererwten met de groenten en de kool op als tweede gang.
- 8.** Serveer tot slot het vlees en de worst in stukken gesneden en breng alles op smaak met zout.

---

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