



Red beans and rice met gerookte worst

Een hartverwarmend gerecht uit New Orleans: langzaam gestoofde rode bonen met gerookte worst en Cajun-kruiden, opgediend op een bedje van rijst.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	50'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 400 gr rode bonen (blik of voorgeweekt)
- 300 gr gerookte worst, in schijfjes
- 1 ui, fijngesneden
- 2 stengels selder, fijngesneden
- 1 groene paprika, in blokjes
- 3 teentjes look, geperst

700 ml kippenbouillon
2 theelepel Cajun-kruiden
1 theelepel gedroogde tijm
2 laurierblaadjes
300 gr rijst
2 lente-uitjes, in ringen

Bereidingswijze

- 1.** Bak de worstschijfjes in een diepe pan tot ze kleuren en neem ze even apart.
- 2.** Stoof in hetzelfde vet de ui, selder, paprika en look glazig.
- 3.** Voeg de bonen, bouillon, Cajun-kruiden, tijm en laurier toe.
- 4.** Doe de worst terug in de pan en laat alles 40 minuten zachtjes stoven.
- 5.** Plet met een lepel een deel van de bonen tegen de rand voor een romige saus.
- 6.** Kook ondertussen de rijst gaar.
- 7.** Serveer de bonen op de rijst en werk af met lente-ui.

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