Hoofdgerechten / Schotland

Stoofpot met kikkererwten en champignons · Schotland

Een stevige, plantaardig opgebouwde stoofpot met gekweekte champignons en bonen of linzen, met smaken uit Schotland.

Tijd 40 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 150 g ui
- ☐ 30 ml neutrale bakolie
- ☐ 600 g uitgelekte kikkererwten
- ☐ 600 g gekweekte champignons
- ☐ 400 ml zoutarme groentebouillon
- ☐ 15 g graanmosterd
- ☐ 10 g bieslook
- ☐ 2 g gedroogde tijm
- ☐ zout en peper naar smaak

Zo maak je het.

01 Maak de gekweekte champignons schoon en snijd in kleine, gelijkmatige stukken. Snipper de ui.

02 Verhit de olie en fruit de ui vijf minuten. Voeg de gekweekte champignons toe en bak enkele minuten mee.

03 Voeg de bouillon toe en laat afgedekt 15 minuten zacht koken.

04 Spoel de peulvruchten en schep ze door de stoofpot. Verwarm vijf minuten, tot alles goed heet is.

05 Voeg graanmosterd, bieslook, gedroogde tijm toe, roer rustig door en proef voor het serveren.

AI-uitgewerkt, niet in een keuken getest.

Recept & herkomst DVS Recipe Studio / DVS Recipe Studio · AI-developed variation / CC0 1.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC0 1.0
recipes.dvs-services.be / studio-gb-sct-02-07-2aab9bf