Hoofdgerechten / Indonesië

Pannetje met witte bonen en paprika · Indonesië

Een hartige Studio-variatie met paprika, uitgelekte witte bonen en een kruidige afwerking, geïnspireerd op Indonesië.

Tijd 35 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 150 g ui
- ☐ 600 g uitgelekte witte bonen
- ☐ 180 ml zoutarme groentebouillon
- ☐ 10 g fijn geraspte verse gember
- ☐ zout en peper naar smaak
- ☐ 30 ml neutrale bakolie
- ☐ 500 g paprika
- ☐ 25 ml ketjap manis
- ☐ 2 g gemalen korianderzaad

Zo maak je het.

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

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

03 Voeg de bouillon toe en laat afgedekt 8 minuten zacht koken, tot de groenten gaar zijn.

04 Spoel de uitgelekte witte bonen, laat uitlekken en verwarm enkele minuten door tot ze overal goed heet zijn.

05 Schep het gare hoofdingrediënt bij de groenten. Voeg ketjap manis, fijn geraspte verse gember, gemalen korianderzaad toe, roer rustig door en proef voor het serveren. Serveer direct.

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-id-01-06-f9a87cc