Hoofdgerechten / Ierland

# Stoofpot met witte bonen en broccoli · Ierland

Een stevige, plantaardig opgebouwde stoofpot met broccoli en bonen of linzen, met smaken uit Ierland.

**Tijd** 40 min **Personen** 4

## Dit heb je nodig.

- ☐ 150 g ui
- ☐ 600 g uitgelekte witte bonen
- ☐ 400 ml zoutarme groentebouillon
- ☐ 10 g verse peterselie
- ☐ zout en peper naar smaak
- ☐ 30 ml neutrale bakolie
- ☐ 600 g broccoli
- ☐ 15 g graanmosterd
- ☐ 10 ml appelazijn

## Zo maak je het.

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

**02** Verhit de olie en fruit de ui vijf minuten. Voeg de broccoli 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, verse peterselie, appelazijn 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-ie-02-14-d54d6c8