Hoofdgerechten / Spanje

Fabada asturiana



Grote witte bonen gestoofd met chorizo, morcilla en gezouten varkensvlees.

Tijd 200 min **Personen** 6

Dit heb je nodig.

- ☐ 600 g Fabes bonen – een nacht geweekt
- ☐ 250 g Chorizo
- ☐ 200 g Morcilla
- ☐ 200 g Gezouten buikspek
- ☐ 1 stuk Hambot
- ☐ 1 stuk ui
- ☐ 4 teentjes knoflook
- ☐ 1 snufje Saffraan
- ☐ 1 theelepel Zoete paprika
- ☐ 50ml Olijfolie
- ☐ Zout — naar wens

Zo maak je het.

01 Week de bonen twaalf uur in koud water en laat ze uitlekken.

02 Doe de bonen, het vleeswaren, de ui, de knoflook en de olijfolie in een pan en bedek ze met koud water met drie vingers.

03 Breng het naar boven, schuim af en laat het vuur zakken totdat het oppervlak nauwelijks trilt.

04 Kook twee en een half uur en voeg elke dertig minuten een half kopje koud water toe.

05 Haal de ui en de knoflook eruit, plet ze met de saffraan en paprika en doe ze terug in de pan.

06 Zout het helemaal aan het einde en laat het een half uur staan voordat je het serveert.

07 Haal het vlees eruit, snijd het in plakjes en serveer het op een apart bord, met de bonen in een terrine.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.

Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0

Foto: Juan J. Martínez from Valencia, España / CC BY-SA 2.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.

Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.

recipes.dvs-services.be / fabada-asturiana