



Ingrediënten (4 personen)

- 1 ui
- 1 rode paprika
- 1 eetlepel olie
- 1 magere rookworst
- 1 blik Hollandse bruine bonen
- 1 pot witte bonen in tomatensaus
- peper en zout
- 1 1/2 eetlepel fijngehakte peterselie

Bereiding.

Fruit de ui en de in stukjes gesneden paprika 5 minuten in 1 eetlepel olie. Schep de in plakjes gesneden rookworst er doorheen en bak nog 3 minuten op een hoog vuur. Voeg de uitgelekte bruine bonen, voeg de witte bonen in de tomatensaus toe, peper en zout naar smaak, en warm het geheel al omscheppend goed door. Serveer met gebakken aardappelen en bestrooi met de fijngesneden peterselie.