

## Rode bonenpot met shoarmavlees

(voor 2-3 personen)

### Benodigdheden:

- 1 blik (ca. 40 gram) rode bonen (kidney beans)
- 30 gram boter
- 250 gram shoarmavlees
- 300 gram (boeren)soepgroenten
- 100 gram wortel, grofgeraspt
- 1 dl tomatensap
- 2 sneetjes brood
- 50 gram geraspte oude Goudse kaas
- zout, peper

### Bereiding:

- spoel de bonen in een zeef onder koud stromend water af en laat ze uitlekken
- verhit de boter in een braadpan en roerbak het vlees rondom bruin.
- bak de soepgroenten en de geraspte wortel al omscheppend even mee
- roer vervolgens de tomatensap erdoor
- stoof het vlees en de groenten met een deksel op de pan zachtjes gaar in ca. 10 minuten
- roer de uitgelekte bonen door het vleesgroentemengsel en laat ze door en door warm worden in ca. 5 minuten
- breng het gerecht op smaak met zout en peper
- strooi de geraspte kaas op de sneetjes brood en snijd deze diagonaal door