

Winters potje

Benodigheden voor 2 personen:

- 1 tl zonnebloemolie
- 4 saucijsjes
- 1 kleine ui, fijngesneden
- 1 aardappel, in stukken
- 1 grote winterwortel, in stukken
- 1½ dl kippenbouillon (van tablet)
- 400 g tomaatblokjes (blik)
- 1 tl worcestershiresaus
- 200 g witte bonen in tomatensaus (blik)
- zout, peper

Bereiding:

- verwarm de olie en bak de saucijsjes hierin ± 10 min.
- draai de worstjes regelmatig om zodat alle kanten mooi bruin worden
- neem de worstjes uit de pan en snij ze in grove stukken
- bak de ui, aardappel en wortel ± 5 min. in het bakvet van de saucijsjes tot de ui zacht is
- voeg de bouillon, tomaat en worcestershiresaus toe en breng dit aan de kook
- draai het vuur laag en laat alles ± 10 min. met het deksel op de pan op een laag vuur koken tot de aardappel en wortel beetgaar zijn
- roer de witte bonen en de stukken saucijs erdoor en warm het 3-5 min. door
- breng het gerecht met zout en peper op smaak
- serveer het met brood