

Eenpansgerecht met kapucijners

Nodig:

- ± 450 gram kapucijners
- 1 grote ui
- 1 rode paprika
- 125 gram spekreepjes
- 4 vastkokende aardappels
- 2 theelepels kerriepoeder
- 1 eetlepel (honing) mosterd
- 1 dl bier
- 50 gram roomboter
- Zout & peper naar smaak



Vorbereidingen

1. Snipper de ui
2. Snij de paprika in blokjes
3. Kook de aardappels en snijdt ze in blokjes
4. Kook als je verse kapucijners gebruikt deze ook voor

Bereiding:

1. Smelt de boter in een grote hapjespan en fruit de gesnipperde uitjes samen met de spekreepjes rustig aan
2. Voeg de paprikablokjes toe en bak ze kort mee
3. Bak de voorgekookte aardappels mee tot ze een lekker bruin korstje krijgen
4. Zet het vuur laag en voeg 2 theelepels kerriepoeder toe en roer dit vervolgens goed door
5. Blus af met het bier
6. Roer rustig de kapucijners en de (honing)mosterd erdoor heen
7. Voeg naar smaak zout & peper toe
8. Laat dit gerecht vervolgens nog 10 minuten goed doorwarmen

Tip: Dit is lekker met stokbrood . Eet smakelijk!

