



MEXICAANSE GROENTESCHOTEL VOOR DE RÖMERTOPF

INGREDIËNTEN:

- 1 prei
- 3 uien
- 1 knoflookteentje
- 2 rode chilipepers
- 800 gram tomaten
- 1 blik kidneybonen (ca 250 gram)
- 1 blik maiskorrels (ca 250 gram)
- 2 eetlepels olijfolie
- Beetje zout
- Beetje gemalen zwarte peper
- 1 theelepel komijn
- 125 gram zwarte olijven (zonder pit)
- 1 avocado
- 2 eetlepels limoensap
- 150 zure room
- Bosje verse koriander, steeltjes eraf snijden en wassen.
- ½ groentebouillon tabletje

BIJLAGE :

- Mais gries of Tortillas of Tacochips of Taco's of,.... Verzin maar wat lekkers.

WERKWIJZE :

1. De römertopf wassen. De prei in ringetjes snijden. De ui snipperen. De knoflook persen. Chili pepers opensnijden, zaadjes eruit halen en dan in fijne reepjes snijden. (En dan direct je handen wassen) .
2. Koriandersteeltjes in stukjes snijden.
3. De tomaten ontvellen in heet water. Pitje eruit snijden en in ca 8 stukken snijden.
4. Kidney bonen en mais afspoelen.

NU GAAN WE DE RÖMERTOPF VULLEN :

- A. Haal de römertopf uit het water.
- B. Olijfolie, zout, peper, komijn, olijven mengen
- C. Prei, ui, knoflook, tomaten, kidneybonen, maïskorrels en koriandersteeltjes in de römertopf doen.
- D. Het mengsel Olijfolie, zout etc (zie B) erdoor mengen
- E. ½ Bouillon tabletje mengen met een theekop vol kokend water. Over het mengsel gieten.
- F. Zet het in de oven. Stel de oven in op ca 200 graden. (Gasoven op stand 3)
- G. Het garen duurt ca 50 minuten, vanuit koude stand.

ONDERTUSSEN:

- Schil en snij de avocado in stukken.
- Druppel de limoensap erover.
- De zure room tot crème roeren, zout en peper erbij doen.
- Snij de korianderblaadjes , en leg even apart. Deze gaan straks door de zure room.

DAN :

- Haal de römertopf uit de oven.
- Doe het mengsel in een mooie opdienschaal.
- Voorzichtig de avocado door het hete groentemengsel roeren.

- Mix de koriander blaadjes door de zure room.

Dien het op met de taco's, tortilla's,.. of wat je maar hebt gekozen.

SMAKELIJK ETEN 😊