

# Gemengde bonen (met chorizo)

**Gemengde bonen**, eigenlijk kun je hier alle soorten bonen voor gebruiken. Ik heb gekozen voor onderstaande mix, maar als jij bijvoorbeeld geen tuinbonen lust laat ze dan weg.

Bonen zijn geen peulvruchten. Ze vallen onder de categorie groenten. Voor wat extra pittige smaak heb ik chorizo toegevoegd maar als je het volledig vegetarisch wilt houden, vervang dit voor bijvoorbeeld wat rode paprikablokjes. Dit geeft het gerecht i.v.m. de kleur een wat mooier uiterlijk. Want lekker eten is niet alleen de smaak maar ook de looks.

Voor 4-6 personen

Bereidingstijd: <30 minuten

## Ingrediënten

- 400 gram snijbonen
- 200 gram sperziebonen
- 200 gram doperwten
- 200 gram tuinbonen
- 150 gram chorizo
- 1 eetlepel venkelzaad

## Bereiding

Snij de snijbonen in kleine stukjes (ongeveer 1 a 2 cm) en

kook deze beetgaar.

Haal de puntjes van de sperziebonen en kook deze ook beetgaar. Voeg in de laatste 2 minuten de (diepvries)doperwten toe.

Maak de tuinbonen schoon en kook deze ook beetgaar. Of als je geen verse tuinbonen kan vinden (deze zijn slechts een korte periode in het jaar te verkrijgen), kies dan voor diepvries tuinbonen.

Snij de chorizo in blokjes en bak deze aan in een hapjespan (olie in de pan is niet nodig, chorizo heeft van zichzelf voldoende vet). Bak in de laatste minuut de venkelzaadjes mee.

Voeg alle bonen toe en roer goed om.

Maak het verder op smaak met wat peper zout.

Eet smakelijk!