

## Cassoulet met worstjes en spek

Ingrediënten voor 4 personen

- 2 eetlepels olie
- 150 g gerookte spekreepjes
- 8 (merguez) worstjes
- 2 uien, gesnipperd
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 rode paprika's, in repen
- 350 g ontdooide diepvriestuinbonen
- 350 g witte bonen
- 200 ml gekruide tomatensaus (uit pakje of zelfgemaakt)
- 2 laurierblaadjes
- 2 eetlepels fijngesneden peterselie

Bereiden

Verhit de olie in een braadpan en bak de spekreepjes in ca. 5 minuten knapperig. Schep ze met een schuimspaan op een bord.

Bak de worstjes in het bakvet in 5 minuten rondom bruin. Schep de worstjes op een bord en houd ze warm onder aluminiumfolie.

Bak de uien en knoflook 3 minuten in het bakvet. Voeg de paprika toe en bak deze 2 minuten mee. Voeg de tuinbonen, witte bonen, tomatensaus, laurier en zout en peper toe. Laat het gerecht afgedekt onder af en toe omscheppen 15 minuten zachtjes stoven. Warm de worstjes nog even mee. Verwijder de laurierblaadjes en bestrooi het gerecht met de spekjes en peterselie.

**Wijnadvies: Alain Brumont Côtes de Gascogne Rouge**

