

## Groenten stoofpotje

Recept voor 10 personen

### Ingrediënten

4 stuks rode paprika in kleine blokjes gesneden  
4 stuks groen paprika in kleine blokjes gesneden  
2 stuks uien in kleine blokjes gesneden  
250 gr champignons in kleine stukjes gesneden  
4 tomaten in kleine stukjes gesneden  
1 teentje knoflook fijngesneden  
1 bosje bosui in ringetjes gesneden  
2 dl groentebouillon  
Olie  
Zout en peper

### Werkwijze

- Snij de knoflook in kleine stukjes.
- Snij de ui in kleine stukjes.
- Snij de bosui in kleine stukjes.
- Snij de tomaten in kleine stukjes.
- Snij de champignons in kleine blokjes.
- Snij de groene en rode paprika in blokjes van 1 bij 1 cm.
- Snij de bosui (ook het groen gedeelte) in ringetjes.
- Verhit olie in een pan en bak de ui en knoflook 20 seconden aan.
- Voeg dan de paprika toe en bak deze 1 minuut mee.
- Voeg dan de champignons toe en bak deze 1 minuut mee.
- Voeg dan de tomaten en de groentebouillon toe en breng alles aan de kook.
- Zet dan het vuur lager en kook de groenten beetgaar.
- Zet dan het vuur uit en voeg peper en zout naar smaak toe.