

Groenten stoofpotje

Ingrediënten

- Rode paprika
- Groene paprika
- Uien
- Champignons
- Tomaten
- Teentje knoflook
- Bosje bosui
- 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.