



Captain's dinner met bruine bonen

krokante pancetta en piccalilly

Vroeger was er weinig vers eten aan boord van een schip. De maaltijd bestond daarom vaak uit bonen, omdat die voedzaam en lang houdbaar waren. De kapitein had het iets luxer. Hij vulde de bonenmaaltijd aan met van huis meegeenomen gezouten vlees en tafelzuur zoals augurken, zilveruitjes en piccalilly. Bij een Captain's dinner is het leuk om alle ingrediënten in aparte bakjes op tafel te serveren en op te scheppen wat je lekker vindt... en zoveel je wilt!

30 min | 718 kcal

Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

| | | 1P | 2P | 3P | 4P |
|------------------------|----|-----|-----|-----|------|
| Aardappels, vastkokend | g | 250 | 500 | 750 | 1000 |
| Prei | st | 0.5 | 1 | 2 | 2 |
| Knoflookteen | st | 0.5 | 1 | 1.5 | 2 |
| Wortel | g | 150 | 300 | 450 | 600 |
| Bonen | g | 180 | 360 | 540 | 680 |
| Pancetta | g | 35 | 70 | 70 | 140 |
| Piccalilly | g | 50 | 100 | 150 | 200 |
| <i>zelf toevoegen:</i> | | | | | |
| Olie | el | 0.5 | 1 | 1.5 | 2 |
| Paprikapoeder | tl | 0.5 | 1 | 1.5 | 2 |
| Zout en (chili)peper | | | | | |

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht online met #ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Breng een pan met water en een snuf zout aan de kook. Was of schil de aardappels, snijd klein en kook in 20 minuten gaar. Giet daarna het water af en laat even uitdampen.
2. Snijd intussen de prei in de lengte doormidden, spoel onder de kraan en snijd klein. Was of schil de wortel en rasp grof. Pel de knoflook en snijd in stukjes.
3. Doe de bonen met het vocht in een ruime pan en verwarm ze op een laag vuur (laat ze niet koken). Giet daarna het vocht af.
4. Verwarm een droge bakpan en bak het spek krokant. Schep uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. Verhit olie in dezelfde bakpan en fruit de knoflook 2 minuten. Voeg de prei en wortel toe en bak 5 minuten mee op een hoog vuur. Breng op smaak met paprikapoeder en (chili)peper.
5. Serveer de aardappels met de bonen, groenten en de pancetta. Maak het gerecht af met een flinke schep piccalilly.

Tip: Heb je liever gebakken aardappels? Dan kun je de voorgekookte aardappels krokant bakken. Ook erg lekker met augurken en zilveruitjes.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

