



Cocido madrileño (Spaanse kikkererwtenstoof)

Traditionele stoofpot uit Madrid met kikkererwten, verschillende soorten vlees en groenten. Klassiek in drie gangen geserveerd, van de bouillon tot het vlees.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	150'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

400 gr kikkererwten (een nacht geweekt)
300 gr rundvlees voor stoofpot
2 kippenbouten
150 gr buikspek
1 chorizoworst
1 mergpijp

3 wortelen, in stukken
2 aardappelen, in stukken
1/2 savooikool, in partjes
1 ui
100 gr fideo of fijne vermicelli
2,5 liter water
zout naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Doe de geweekte kikkererwten, het rundvlees, de kippenbouten, het buikspek, de mergpijp en de ui in een grote pot met het water.
- 2.** Breng langzaam aan de kook en schuim het geheel zorgvuldig af zodra het schuim naar boven komt.
- 3.** Laat alles op een zacht vuur ongeveer anderhalf uur trekken tot het vlees begint te vermalzen.
- 4.** Voeg de wortel, de aardappel en de chorizo toe en laat nog 30 minuten meekoken.
- 5.** Kook de savooikool apart even beet zodat de bouillon niet troebel wordt en houd ze warm.
- 6.** Zeef een deel van de bouillon af en kook daarin de fideo of vermicelli gaar als eerste gang.
- 7.** Dien vervolgens de kikkererwten met de groenten en de kool op als tweede gang.
- 8.** Serveer tot slot het vlees en de worst in stukken gesneden en breng alles op smaak met zout.

Ontdek meer recepten op kookpot.be