

## Stoofpotje met jalapeno-cheeseworstjes

### Wat heb je nodig?

10 stuks jalapeno-cheeseworstjes (Meatlovers)  
1 rode paprika, in stukken gesneden  
1 groene paprika, in stukken gesneden  
1 rode ui, in stukken gesneden  
½ witte ui, in stukken gesneden  
3 knoflooktenen  
1 bakje 3 kleuren cherytostomaatjes, gehalveerd/in vieren gesneden  
1 jalapenopeper (groen), in ringen gesneden  
aardappelpartjes (voorgekookt, bv Celavita)  
1 blik chilibonen  
1 blik runderfond (400 ml)  
stukje verse cheddarkaas  
paprikapoeder  
versgemalen zwarte peper  
snuf komijnpoeder  
zout  
verse peterselie (of koriander), gehakt  
olijfolie

### Wat moet je doen?

1. Steek de barbecue aan en rooster, direct boven de gloeiende houtskool, de paprika en ui tot ze zacht zijn en grillstrepen hebben. Haal van de bbq en zet apart.
  2. Zet een gietijzeren pan (of Skottsberg hapjespan) op het rooster en verhit er wat olijfolie in
  3. Bak hierin de geroosterde groente, jalapenopeperringen en de knoflook even aan
  4. Doe de aardappelpartjes erbij en kruid het geheel met paprikapoeder, komijn, peper en zout
  5. Doe de tomaatjes en runderfond erbij en laat ca. 10 minuten stoven, met deksel op de pan
  6. Haal de pan van de bbq en richt deze nu zo in dat je indirect kunt garen (op ca. 100 gr.)
  7. Zet de pan met de stoof terug en leg de worstjes er omheen en gaar nog ca. 10-20 minuten (eerst met het bbqdeksel dicht, daarna even zonder deksel zodat de stoof iets kan indikken)
  8. Draai de worstjes af en toe om
  9. Roer de chilibonen door de stoof en leg de worsten erboven op
  10. Rasp flink wat cheddarkaas over het geheel en garneer met peterselie (of koriander)
- “Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok