

Mexicaanse groentestoofpot

Ingrediënten

- 2 theelepels olijfolie
- 1 kleine ui
- 50 milliliter tomatenpuree
- snufje chilipoeder
- 1 theelepel komijnpoeder
- 125 milliliter tomatensap
- 2,5 deciliter groentebouillon
- 1 blik gepelde tomaten
- 2 kleine wortels
- 2 courgettes
- 20 sperziebonen
- 500 gram bloemkool

Werkwijze

1. Maak alle groenten schoon en snijd ze in kleine stukjes.
2. Verhit de olie in een grote pan. Ui, tomatenpuree, komijn, en tomatensap toevoegen. Goed door elkaar roeren. Bouillon en tomaten toevoegen. Aan de kook brengen.
3. Vuur laag zetten en de rest van de groenten toevoegen. Onafgedekt laten sudderen totdat de groenten gaar zijn.
4. Serveren met tortilla's.