

## GESTOOFDE KOUSENBAND (4 personen)

800 à 1000 gr kousenband.

1 Ui

2 teentjes knoflook

1 rode Spaanse peper

1 eetlepel olie

2 eetlepels tomatenpuree (of 2 tomaten)

1½ dl kippenbouillon (van 1 groot blok of 2 kleine)

1 ons rookspekreepjes.

De punten van de bonen snijden.

Was de kousenband in ruim water en snijdt deze in stukjes van 1 à 1½ cm.

Ui pellen en snipperen.

Knoflookteentjes pellen.

Peper wassen, halveren, de pitjes verwijderen en de peper fijn hakken.

In een wok de olie verhitten, de ui en de spekreepjes zachtjes bakken en de knoflook er boven uitpersen.

Voeg de peper, tomatenpuree en kousenband toe.

Bak alles onder voortdurend omscheppen 5 minuten op een matig vuur.

Giet de bouillon erbij en laat het geheel ca. 15 minuten gaar stoven.

Serveren met rijst.

BON APETIT.