**Fabada asturiana**

witte bonen (Fabes)
bloedworst (morcilla's)
chorizo
gezouten spek
[kippenbouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm)
varkensstaart
laurier

peterselie
rozemarijn
tijm
knoflook
uien
paprikapoeder
saffraan
olijfolie
peper en zout

Zet de witte bonen een nachtje in de week. Giet ze af, laat even uitlekken en schep ze in een diepe kasserol. Leg er een kruidentuiltje bij van laurier, peterseliestengels, tijm en rozemarijn.

Snijd een paar uien en sjalotjes. Bak ze in wat boter samen met een paar teentjes geplet knoflook. Doe deze bereiding bij de bonen. Leg een paar stukken varkensstaart en een paar dikke sneden gezouten spek en een stuk chorizo in de pot.

Giet er nu [**kippenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6157.htm) bij tot alles ondergedompeld is.

Breng de temperatuur tegen het kookpunt aan en laat de bereiding minstens 2 uur sudderen. Proef naar het einde van de kooktijd de kruiding en breng verder op smaak met saffraan, zacht paprikapoeder, peper en zout.

Snijd een paar bloedworsten en chirizo’s op dikke schijven en bak ze in een pan met wat olijfolie. Zet ze warm weg tot het moment van opdienen.

**De afwerking**. Haal het kruidentuiltje en de varkensstaarten uit de pot. Schep op de borden een pollepel bonen met daarop stukken gebakken chorizo en bloedworst. Zorg er ook voor dat op elk bord een stuk gekookt spek uit de pot ligt. Werk af met een plukje peterselie.