



Cassoulet

Stevige stoofschotel uit het zuidwesten van Frankrijk met witte bonen, eendenbout, worst en spek. Langzaam gegaard in de oven tot een krokant korstje.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	150'	6	Ovenschotel

Ingrediënten

- 500 g gedroogde witte bonen
- 2 eendenbouten (confit)
- 300 g varkensschouder in blokjes
- 4 verse worsten (Toulouse-stijl)
- 200 g gerookt spek in blokjes
- 2 uien
- 3 teentjes look
- 2 wortelen
- 2 tomaten

1 l kippenbouillon
2 laurierblaadjes
1 takje tijm
3 el paneermeel
zout en peper

Bereidingswijze

1. Laat de witte bonen een nacht weken in ruim koud water. Giet af en spoel.
2. Kook de bonen 45 minuten in vers water met laurier en tijm tot ze bijna gaar zijn. Giet af, bewaar het kookvocht.
3. Bak de varkensblokjes en het spek bruin in een pan. Bak ook de worsten rondom aan.
4. Snipper ui en look, snijd de wortel in blokjes. Stoof 5 minuten in het braadvet.
5. Verwarm de oven voor op 160 graden. Meng de bonen met het vlees, de groenten en de gesnipperde tomaten in een ovenschotel.
6. Giet er bouillon bij tot alles net onderstaat. Leg de eendenbouten bovenop.
7. Bestrooi met paneermeel en zet 2 uur in de oven. Duw het korstje af en toe onder om telkens een nieuw krokant laagje te vormen.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)