



Braziliaanse feijoada (feijoada completa)

Het nationale gerecht van Brazilië: een rijke, donkere stoofpot van zwarte bonen met verschillende soorten varkensvlees en worst. Geserveerd met rijst, sinaasappel en farofa.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	150'	6	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 500 gr zwarte bonen (gedroogd, een nacht geweekt)
- 300 gr varkensschouder in blokjes
- 200 gr gerookt spek in blokjes
- 2 chorizoworsten of gerookte worst, in plakken
- 300 gr varkensribbetjes
- 2 uien, gesnipperd

4 teentjes look
2 laurierblaadjes
1 tl komijnpoeder
2 el olijfolie
1,5 l water
1 sinaasappel, in partjes
Zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Giet de geweekte zwarte bonen af en zet ze op met vers water en de laurierblaadjes; laat ze ongeveer een uur zachtjes koken.
2. Bak in een grote pot het spek uit tot het knapperig wordt, voeg de varkensschouder en de ribbetjes toe en bak ze rondom bruin.
3. Voeg de gesnipperde ui en look toe en bak ze mee tot ze zacht en geurig zijn.
4. Strooi de komijn erover en roer even door.
5. Doe de gekookte bonen met hun kookvocht bij het vlees en laat alles samen ongeveer een uur zachtjes stoven.
6. Bak de plakjes worst apart even aan en voeg ze het laatste halfuur toe zodat ze niet uiteenvallen.
7. Laat de stoofpot verder pruttelen tot de bonen romig zijn en de saus mooi is ingedikt; breng op smaak met zout en peper.
8. Serveer de feijoada met witte rijst, verse sinaasappelpartjes en eventueel farofa (geroosterd cassavemeel).