



Braziliaanse feijoada (feijoada completa)

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	150'	6	Wereldkeuken

Ingrediënten

500 gr gedroogde zwarte bonen (een nacht geweekt)
300 gr varkensschouder, in blokjes van 3 cm
200 gr gerookt spek, in blokjes
2 gerookte chorizoworsten, in plakken van 1 cm
300 gr varkensribbetjes

2 uien, fijngesnipperd
4 teentjes knoflook, fijngehakt
2 laurierblaadjes
1 kl komijnpoeder
2 el olijfolie
1,5 l water
1 sinaasappel, in partjes
Zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Giet de geweekte zwarte bonen af en doe ze in een grote kookpot met 1,5 l vers water en de laurierblaadjes. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat de bonen ongeveer 60 minuten zachtjes koken tot ze gaar maar nog stevig zijn. Giet ze niet af, bewaar het kookvocht.
- 2.** Verhit de olijfolie in een grote, zware stoofpot op middelhoog vuur. Bak het gerookte spek uit tot het licht knapperig is. Voeg de varkensschouderblokjes en de ribbetjes toe en bak ze rondom goudbruin aan.
- 3.** Voeg de gesnipperde ui en de knoflook toe aan het vlees en bak alles op middelhoog vuur tot de ui glazig en geurig is, ongeveer 5 minuten. Roer de komijn erdoor en bak nog 1 minuut mee.
- 4.** Schep de voorgekookte bonen samen met hun kookvocht bij het vlees. Voeg indien nodig wat extra water toe zodat alles net onderstaat. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat alles samen minstens 60 minuten zachtjes stoven met het deksel half op de pot.
- 5.** Bak de plakjes chorizo in een droge koekenpan kort aan en voeg ze het laatste halfuur toe zodat ze hun vorm bewaren.
- 6.** Laat de stoofpot verder pruttelen tot de bonen romig zijn en de saus mooi is ingedikt. Verwijder de laurierblaadjes en breng op smaak met zout en peper.
- 7.** Serveer de feijoada met witte rijst, verse sinaasappelpartjes en eventueel farofa.

Tip

Hoe langer de feijoada pruttelt, hoe romiger en smakelijker ze wordt. Maak de stoofpot gerust een dag op voorhand klaar: opgewarmd de volgende dag smaakt ze nóg beter.

Lekker met

Witte rijst, verse sinaasappelpartjes en farofa (geroosterd cassavemeel).

Dranktip

Een ijskoude Braziliaanse caipirinha op basis van cachaca past perfect bij de rijke smaken van de feijoada. Wie liever geen alcohol drinkt, kiest voor een frisse sinaasappellimonade.

Ontdek meer recepten op **kookpot.be**