



Braziliaanse feijoada



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 ui
2 teentjes knoflook
150 gram gerookt spek
300 gram varkenslapjes
150 gram chorizo
arachideolie
2 blaadjes laurier
400 gram tomatenblokjes
600 ml runderbouillon
2 sinaasappels
1 blik kidneybonen
1 eetlepel peterselie (fijngesneden)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Snipper de ui fijn en pers de knoflook. Snij het spek, het varkensvlees en de chorizo in plakjes.
- 2.** Verhit wat arachideolie in een stoofpot en bak het spek krokant. Voeg de chorizo toe en bak kort mee. Voeg nu het varkensvlees toe en bak rondom aan. Doe er de ui, knoflook en laurierblaadjes bij.
- 3.** Voeg de tomatenblokjes en de runder-bouillon toe en pers er het sap van 1 sinaasappel bij. Laat 1 uur zachtjes sudderen.
- 4.** Spoel de kidneybonen af en voeg ze vlak voor het serveren toe. Laat nog even mee opwarmen.
- 5.** Schil de tweede sinaasappel en snij in dunne plakjes. Werk de feijoada af met de peterselie en serveer met de sinaasappelplakjes.