



Cassoulet

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	150'	6	Ovenschotel

Ingrediënten

- 500 g gedroogde witte bonen
- 2 eendenbouten (confit)
- 300 g varkensschouder, in blokjes van 3 cm
- 4 verse Toulouseworsten
- 200 g gerookt spek, in blokjes
- 2 uien, gesnipperd
- 3 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 wortelen, in blokjes

2 rijpe tomaten, ontveld en grof gehakt

1 l kippenbouillon

2 laurierblaadjes

1 takje tijm

3 el paneermeel

zout en versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

- 1.** Laat de witte bonen een nacht weken in ruim koud water. Giet af en spoel de bonen grondig.
- 2.** Doe de bonen in een grote pot met vers koud water, voeg de laurierblaadjes en het takje tijm toe en breng aan de kook. Kook de bonen op een matig vuur gedurende 45 minuten tot ze bijna gaar zijn. Giet af en bewaar het kookvocht apart.
- 3.** Verwarm de oven voor op 160 graden Celsius.
- 4.** Verhit een ruime braadpan op middelhoog vuur. Bak de blokjes varkensschouder en het spek al roerend goudbruin. Haal uit de pan en leg opzij. Bak de worsten in hetzelfde vet rondom aan tot ze kleur hebben. Haal ook die uit de pan.
- 5.** Stoof de gesnipperde ui, de knoflook en de wortelblokjes gedurende 5 minuten in het braadvet, tot de ui glazig is. Voeg de gehakte tomaten toe en kook nog 2 minuten mee.
- 6.** Meng de uitgelekte bonen met de gestoofde groenten, de varkensblokjes en het spek in een ruime ovenschotel of aardewerken cassole. Leg de worsten erin verdeeld. Giet de kippenbouillon erover tot alles net onderstaat. Voeg indien nodig wat van het bewaarde kookvocht toe.
- 7.** Leg de eendenbouten confit bovenop het bonenmengsel. Bestrooi het geheel gelijkmatig met het paneermeel.
- 8.** Zet de ovenschotel 2 uur in de voorverwarmde oven. Duw het gevormde korstje elke 30 minuten voorzichtig naar beneden met een lepel zodat er telkens een nieuw krokant laagje ontstaat. Breng op smaak met zout en peper voor het serveren.

Tip

Eendenbouten confit zijn kant-en-klaar verkrijgbaar in de betere delicatessenwinkel of slagerij. Zorg ervoor dat ze goed op kamertemperatuur zijn voor je ze op de schotel legt, zodat het vet mooi uitsmelt tijdens het garen.

Lekker met

Serveer de cassoulet rechtstreeks uit de ovenschotel, met een stevige snee boerenbrood om de saus mee op te dippen.

Dranktip

Een volle rode wijn uit de Languedoc, zoals een Minervois of een Corbières, past uitstekend bij de rijke smaken van de cassoulet.

Ontdek meer recepten op kookpot.be