

Informatie

- 4 personen - voorbereiding 1 uur - kooktijd 2 uur en 15 minuten.

Er bestaan ??veel varianten van dit traditionele Siciliaanse gerecht. Sommigen beweren dat de naam afkomstig is van het Franse 'farce', wat vulling betekent, en dat het gerecht buitenlandse wortels heeft. Het is echter waarschijnlijker dat de naam afkomstig is van de Italiaanse naam, die letterlijk vertaald 'Valse Magere' betekent, want dat is precies wat het is. De naam is een beetje een woordgrapje. Als je het letterlijk vertaalt vanuit het Siciliaans/Italiaans, krijg je de perfecte omschrijving van wat het gerecht is. Op het eerste gezicht lijkt het een volkomen onschuldig stuk rundvlees, maar dan onthult het een verrassing met een vulling vol gedroogd vlees, gehakt en eieren. Het wordt vaak bereid in een tomatensaus, dit gerecht komt uit Palermo, in een restaurant met een Slow Food-keurmerk, werd het bereid in bianco, wat betekent dat het slechts een lichte saus had.

Ingrediënten

- 100 g rundergehakt
- 100 g varkensgehakt
- 20 g geraspte provolone picante kaas
of vervang provolone door cheddar of een jonge pecorino
- 10 g geraspte Parmezaanse kaas
- 10 g paneermeel
- 2 el witte wijn of flinke scheut!!!
- snufje gemalen nootmuskaat
- snufje gemalen kaneel
- 3 scharreleieren
- 1 el extra vierge olijfolie
- 1 teentje knoflook, heel gelaten en geperst
- 200 g babyspinazieblaadjes
- 500 g runderborst of -schouder, opengesneden – vraag uw slager dit te doen
- 40 g plakjes mortadella
- zeezout en versgemalen zwarte peper

Voor de Saus

- 2 el extra vierge olijfolie
- 1 kleine ui, geschild en fijngehakt
- ½ selderijstengel, fijngehakt
- 1 kleine wortel, fijngehakt
- 1 liter hete groentebouillon

Bereiden

1. Meng in een kom het gehakt, de kazen, het paneermeel, de witte wijn, de nootmuskaat, de kaneel en 1 ei. Dek af en zet in de koelkast.

2. Verhit ½ eetlepel olijfolie in een koekenpan en fruit de knoflook een minuutje. Verwijder de knoflook. Roer de spinazieblaadjes erdoor en bak ze een paar minuten op middelhoog vuur tot

ze geslonken zijn. Voeg wat zout en peper toe, haal van het vuur en zet apart.

3. Klop in een kleine kom de overgebleven 2 eieren lichtjes los met een beetje zout en peper. Verhit de resterende olijfolie in een kleine koekenpan, giet er een beetje van het eimengsel in en bak een kleine omelet. Haal de omelet uit de pan en zet apart. Ga door met het bakken van kleine omeletjes tot al het eimengsel op is – je zou er ongeveer 2 of 3 moeten kunnen maken, afhankelijk van de grootte van je pan.

4. Rol het gehakt uit op een snijplank of schoon werkoppervlak. Leg de plakjes mortadella erop, verdeel het gehaktmengsel erover, gevolgd door de spinazie en dek af met de kleine omeletjes – snijd de omeletjes indien nodig bij zodat ze passen. Rol het vlees voorzichtig op zodat de vulling erin zit en bind het stevig vast met keukentouw. Zet opzij.

5. Voor de jus: verwarm de olijfolie in een pan die groot genoeg is voor het vlees. Fruit de ui, selderij en wortel op middelhoog vuur gedurende ongeveer 4 minuten tot ze zacht zijn. Haal de groenten uit de pan en zet apart. Voeg het vlees toe aan de pan en schroeï het rondom dicht. Giet de bouillon erbij, doe de groenten terug in de pan, dek af met een deksel en laat 2¼ uur zachtjes sudderen tot het vlees gaar is. Afhankelijk van de grootte van de pan, heeft u mogelijk meer bouillon nodig, zodat het vlees tijdens het koken meer of minder onder water staat.

6. Haal het vlees uit de pan en leg het op een snijplank. Verhoog het vuur en laat de jus een paar minuten sudderen tot deze iets is ingedikt.

7. Snijd het vlees in plakjes en serveer met de jus. Geserveerd met geroosterde aardappelen en groenten is dit een heerlijke zondagse braadmaaltijd. Het kan ook de volgende dag koud worden geserveerd.