



ingrediënten (4 personen)

- 200 gram mager varkensvlees
- 200 gram saucijs
- 100 gram gerookt mager spek
- 1 blik bruine bonen
- 8 eetlepels droge witte wijn
- 8 eetlepels sinaasappelsap
- tabasco
- zout en peper
- 250 gram rijst
- 1/2 bouillon
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 grote fijngesnipperde ui
- 2 teentjes knoflook uit de knijper
- worcestersaus
- gehalveerde schijfjes sinaasappel

Bereiding.

Zet het vlees op met zoveel water dat het juist onder staat en kook het bijna gaar. Snijd het vlees dan in grote stukken en doe het weer in de pan met de saucijs en het spek. Laat de bonen uitlekken, bewaar het nat uit het blik. Schep twee derde van de bonen bij het vlees en laat dat helemaal gaar worden. Wrijf de rest van de bonen door een zeef of pureer met een mixer en doe de puree bij het bonen nat. Voeg de wijn en het sinaasappelsap toe aan het vlees met bonen, laat de inhoud van de pan daarna zachtjes doorkoken en voeg naar smaak tabasco en peper en zout toe. Breng een 1/2 liter bouillon aan de kook en voeg de rijst toe en kook deze af. Verwarm de olie, fruit daarin de ui glazig. Voeg de knoflook toe met naar smaak worcestersaus, tabasco zout en peper. Voeg dit vervolgens toe aan de bonen-puree. Haal de saucijs uit de pan en snij deze in plakken. Schep de rijst in een diepe schaal en schep daarop het vlees met het bonen mengsel. Overgiet het geheel met de bonen-puree en garneer het gerecht met de schijfjes sinaasappel.

