

Ingezonden door DICK



Ingrediënten (4 personen)

- 5 ons varkensvlees of schouderkarbonade
- 2 1/2 ons goud salami
- blik bruine bonen (1 liter)
- blikje gepelde tomaten (1/2 Liter)
- uien
- knoflook
- vlees bouillonblokje
- laurierblaadjes
- enkele worteltjes
- cayennepeper
- paprikapoeder
- olijfolie
- peterselie

Bereiding

Varkensvlees en Salami in dobbelsteentjes snijden. Uien en wortelen snijden (grof of fijn, naar eigen inzicht). Het vlees en de uien in ruim olijfolie aanbraden. Tomaten - Salami - bouillonblokje - en laurier toevoegen en op smaak maken met paprikapoeder, cayennepeper of iets gewone peper. Laat het geheel op een laag pitje doorsudderen tot het vlees lekker mals is geworden. Met schouderkarbonade is het vlees lekker mals en stevig, met magere varkenslappen duurt het sudderen gewoon iets langer en is het vlees wat droger. Als het vlees voldoende gaar is de (uitgelekte) bonen erbij doen. Afmaken met vers gehakte peterselie.

Lekker met warm stokbrood of Turkse brood met kruidenboter.