



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

20. april 2017

## Hovedret

### Cassoulet (6 personer).

#### Ingredienser:

**Til bønnerne:** 1 kg hvide bønner, 300 g saltet flæsk, 250 g blancheret, fersk flæskesvær, 2 stk gulerødder, 1 stk stort løg stukket med 6-8 nelliker, 1 dåse flåede tomater, 2 stk knuste hvidløg, hønsebouillon, 1 stk bouquet garni (persillestilk, laurbærblad, timian).

**Til kødet:** 700 g svinekød, skåret i passende stykker, 6-8 velkrydrede, kødfulde pølser af svin, 3-4 stk hvidlødspølser, ½ kg ande- eller gåseconfit, eller 1 stykke til hver, 1 spsk gåse- eller andefedt, 2 stk hakket løg, 6-8 stk fed hakket hvidløg, 1 dåse flåede tomater, 1 stk bouquet garni, 1 smule salt, 1 smule friskkværnet peber, 1 smule rasp.

#### Bønnerne:

Kom de udblødte bønner i en stor gryde sammen med de resterende ingredienser og de udskårne gulerødder, der hører til bønnerne. Tilsæt hønsebouillon, så det står ca. en tomme over indholdet og kog roligt under låg til bønnerne er møre (ca. 1½-2 timer).

#### Kødet:

Opvarm gåse- eller andefedt i en sautérpande og brun kødet over middelvarme. Tilsæt løg og hvidløg og lad dem stege med til de er klare.

Kom tomat, salt, peber og bouquet garni i sautérpanden og dæk det hele med væske fra bønnerne. Lad det simre under låg i ca. 1 time.

Brun pølserne forsigtigt i lidt fedt og lad dem simre med det øvrige kød i de sidste 10 minutter. Pølserne kan, lidt afhængige af størrelsen, deles i mindre stykker.

Varm ovnen op til 180 grader. Fjern bouquet garni og løget med nellikerne fra bønnerne og kasser det. Del det salte flæsk i mundrette stykker og skær flæskesværen i ganske små stykker.

Et ildfast fad med høje sider – det skal kunne rumme både bønner og kød – gni-des med et fed hvidløg. Kom halvdelen af bønnerne i fadet. Tilsæt alt kødet, også ande- og gåseconfiten og dæk med de resterende bønner.

Al væden fra kødet skal med, og evt. også lidt af kogevasken fra bønnerne. Det er meget vigtigt, at cassoulet'en er temmelig våd i det. Strø overfladen ganske let med rasp, sæt fadet i ovnen og lad det bage i ca. 2 timer.



Undervejs røres stegeskorpen ind i retten nogle gange, og hver gang tilsætter man lidt ny rasp på overfladen. Hvis retten begynder at virke tør, så tilsæt lidt ekstra væske fra bønnerne eller lidt bouillon.

Lad den sidste skorpe blive smuk og gylden inden serveringen.