

Cassoulet met runderworst

Franse plattelandskeuken, geïnspireerd op het boek van Jeroen de Zeeuw - Simple:bistronomie voor thuis

Menugang: Voorgerecht
Type gerecht: Vleesgerecht
Aantal personen: 2
Bereidingstijd: 45 minuten

Franse plattelandskeuken, geïnspireerd op het boek van Jeroen de Zeeuw - Simple:bistronomie voor thuis

Bereidwijze

1. Snipper de ui en hak de knoflook fijn. Snijd vervolgens het gerookte spek in blokjes.
2. Doe een klont boter in een braadpan en fruit hierin de ui en de knoflook.
3. Voeg vervolgens het gerookte spek toe en bak dit lekker aan.
4. Blus alles met de bouillon en voeg dan de bonen toe.
5. Laat de bonen, met het deksel op de pan op zacht vuur gaar worden. Dit duurt 30-45 minuten, afhankelijk van de soort bonen. Als je bonen uit pot of blik gebruikt voeg je ze pas na stap 5 toe, anders vallen ze uit elkaar.
6. Voeg vervolgens de overige ingrediënten toe en laat deze beetgaar worden.
7. Bak de runderworstjes en snijd ze in plakken en doe ze bij de cassoulet.

Maak een simpele salade van rucola, olijfolie, een goede azijn en zout en peper.

Besprenkel het zuurdesembrood met een beetje olijfolie en rooster de plakken onder de grill of in de koekenpan.

Schep de cassoulet in diepe borden, en serveer met de rucolasalade en het brood.

Gebruik voor een extra lekkere cassoulet eens truffelbouillonblokjes!

Bon appetit!

Ingrediënten

- 1 ui,
- 2 teentjes knoflook
- boter of olie
- 50 gram gerookt spek
- 100 gram witte bonen
- 500 ml kippen- of groentebouillon
- 100 gram tuinbonen
- 50 gram zilveruitjes
- 1 stengel bleekselderij
- 1 kleine winterpeen
- 4 rundersaucijzen
- peper en zout

accessoires

- Braadpan