

Cassoulet vs. hutsepot

Ingrediënten: (voor 4 pers.)

- 4 kruidige braadworsten
- 150 g ovengebakken spek
- 200 g gedroogde witte bonen
- 2 uien
- 2 teentjes knoflook
- 4 aardappelen
- 2 tomaten
- 200 g boerenkool
- 3 dl kippenbouillon
- 1 flesje tarwebier
- boter
- olijfolie
- verse tijm en rozemarijn
- peterselie
- peper en zout

Werkwijze:

Laat de bonen een nachtje weken en spoel ze. Snipper de uien en stoof ze samen met look, tijm en rozemarijn aan in olijfolie. Voeg de bonen toe en blus met de kippenbouillon en het tarwebier. Laat een half uurtje sudderen onder gesloten deksel. Snijd het ovengebakken spek in kleine stukjes en doe ze erbij. Schil de aardappelen en snijd ze in stukken. Voeg ook deze toe. Vanaf dan mag alles nog eens 30 tot 45 minuten sudderen. De aardappelen zullen wat stuk koken en voor een binding zorgen. Snijd intussen de tomaten in stukken en doe ze bij de bonen. Pluk de boerenkool en verwijder de nerven. Snijd de kool grof in stukken en doe op het laatste moment in de pan. Haal de worsten door olijfolie en rooster ze rustig gaar in een warme grillpan. Kruid de bonenschotel af met peper en zout en doe er heel wat gesnipperde peterselie bij en een flinke klont boter om alles mooi smeugig te maken.

