



Feijoada - Bön- och köttgryta

Receptet är för 4 portioner

100 g rökt sidfläsk, strimlat
2 gula lökar, grovhackad
1 msk flytande margarin
1 burk hela tomater
1 dl vatten
1 vitlöksklyfta, pressad
2 droppar tabasco
6 dl kokta bönor
250 g kokt nöt- eller fläskkött, skuret i bitar
2 kryddiga korvar, skuren i 2cm skivor
salt
peppar
2 apelsiner, klyftade
2 ägg, hårdkokta, skivade

Gör så här

Stek fläsk och lök tillsammans i margarinet under omrörning. Tillsätt tomater, vatten, vitlök, tabasco och 5 dl av bönorna. Koka upp och sjud cirka 5 minuter. Mosa resten av bönorna med en gaffel och rör ner dem i grytan. Sjud cirka 5 minuter. Rör i det kokta köttet och korven. Låt allt bli genomvarmt. Smaka av med salt och peppar.

Ta upp köttet och korven och lägg dem på ett fat. Servera bönorna till. Garnera med apelsinklyftorna och äggskivorna