

Cassoulet



Hoofdgerecht

Combi

4 personen

Land: Frankrijk

Bereidingstijd: Voorbereiding: 5 min. Wachtijd: 1 nacht Bereiding: 180 min.

Seizoen: winter



Ingrediënten

- 500 gr gerookt buikspek of varkensschouderfilet, in flinke stukken gesneden
- 1 varkenspoot
- 500 gr gedroogde witte bonen, een nacht geweekt in water
- 400 ml tomatenstukjes uit blik
- 1 blikje tomatenpuree (70 gram)
- 2 uien in stukjes gesneden
- 5 teentjes knoflook
- 2 laurierblaadjes
- 3 takje tijm
- 2 kruidnagels

- 250 ml witte wijn (liefst Languedoc) en 250 ml water gemengd
- 4 confit de canard (eendenbouten in vet in blik)
- 4 knoflook worstjes (of 2 grote grove worsten)
- zout en peper
- handvol gehakte peterselie
- 100 gram broodkruim of paneermeel

Bereidingswijze

1. Bak de blokjes varkensvlees varkenspoot en gesnipperde ui in een grote braadpan in de helft van het eendenvet uit het blik tot ze goudbruin zijn.
2. Voeg de witte bonen, de tomatenblokjes en de tomatenpuree, knoflook, kruiden, kruidnagel, zout en peper. Voeg het mengsel van wijn en water toe en breng aan de kook, laat ongeveer 2 ½ uur zachtjes sudderen.
3. Bak ondertussen de worstjes bruin in het resterende eendenvet en leg ze, samen met de eenden boutjes even koel weg.
4. Als de bonen gaar zijn doe je de worstjes, peterselie en eendenboutjes er bij en roer even door. Voeg zo nodig een beetje water/wijn toe - de consistentie moet ongeveer die van een blik witte bonen in tomatensaus zijn - en bestrooi met de paneermeel.
5. Zet de pan zonder deksel in een voorverwarmde oven van 230 ° voor 20-30 minuten, tot de confit door en door warm, de worstjes gaar en er een mooi korstje op zit.

Tenslotte

Ook van deze stevige boerenstoofschotel uit Zuid-Frankrijk bestaan vele variaties, die regionaal grote verschillen vertonen. Naar typisch Franse traditie is de samenstelling van een cassoulet het onderwerp van eeuwige discussie. De bekendste zijn afkomstig uit Toulouse, Carcassonne en Castelnaudary maar ook iedere huisvrouw(man) en elke familie heeft zijn eigen versie. Bovenstaande versie is gebaseerd op die uit Toulouse. Dat is ook de plaats waar de ganzenlever wordt geproduceerd en er moet tenslotte iets gedaan worden met alle ganzen die deze omstreden lekkernij leveren. Ik gebruik echter eendenboutjes maar gans kan natuurlijk ook. In Frankrijk zegt men dus dat de cassoulet is geboren in Castelnaudary en oorspronkelijk alleen uit bonen, varkensvlees en worst bestond. Een kleine ketterse groep beweert weer dat de cassoulet helemaal geen Franse uitvinding is, maar een aanpassing van de Arabische stoofpot van tuinbonen en schapenvlees. En zo gaat het door, met variaties en dogma's alom. Hoe het ook zij, overal valt een buitengewoon goede cassoulet te maken van bonen en wat er maar aan traditioneel vlees beschikbaar is: gans, wild, varkensvlees, worst, lamsvlees, schapenvlees. Het belangrijkste punt is de smaak, en die komt vooral van het vocht waarin de bonen en het vlees worden gesmoord. In Castelnaudary gebruiken ze schapenvlees, schouderkarbonade en speklappen en in Carcassonne vervangt men het schapenvlees vaak door schapenbout of patrijs. In haar boek "De kunst van het koken" van Julia Child zegt ze dat het beter is er drie dagen af en toe en op je gemak wat aan doen. Drink bij dit gerecht een wijn uit Cahors of een stevig wijntje uit Corbières.