

Stoofpot Spaanse Guiso de cerdo



 Bereiden in: braadpan

 Voorbereiding: 10 min.

 Bereiding: 45 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 600 gram procureur, hamlappen of schouderkarbonade
- 1 ui
- 5 cl. olijfolie
- 2 teentjes knoflook
- 1/2 bosje peterselie
- 2 dl. witte wijn
- 1 blokje voor vleesbouillon
- 1 theel. nootmuskaat
- 1/2 theel. kaneel
- 400 gram diepvrieserwten
- 1/2 buisje saffraan
- 1 plak brood (paneermeel kan ook)
- 1/4 theel. kruidnagelpoeder
- Peper en zout naar smaak

Voedingswaarde

•

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Stoofpot Spaanse Guiso de cerdo

Bereiding

- 1 Pan verwarmen en olie erin doen.
- 2 Beginnen met het fruiten van de in wat groter gesneden stukken ui. Daarna de knoflook, in vieren gesneden, erbij doen. Ook de niet versneden peterselie erbij in fruiten. Wanneer dit klaar is uit de pan scheppen en fijn maken in een blender.
- 3 De 2,5 cm. grote stukken vlees in dezelfde pan doen, even rondom aanbraden. Daarna het vuur laag en de wijn toevoegen. Hierin kunt u het bouillonblokje kruimelen. Tot slot ook de rest van de kruiden en een beetje peper en zout toevoegen.
- 4 De in de blender fijngemaakte knoflook, ui en peterselie aanlengen met een kopje water. Dit mag nu ook in de pan.
- 5 Als laatst de erwten en de saffraan toevoegen. Zoveel water toevoegen tot vlees net onderstaat. Het vlees moet nu een half uur op een laag vuurtje sudderen. Af en toe even omscheppen. Daarna nog 10 minuten zonder deksel laten koken.
- 6 De plak brood roosteren en verkruimelen/fijn malen. Deze kruimels als paneermeel toevoegen aan de saus.

Smaakt erg lekker met dikke oma frieten.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten