

Best kookvrienden,

Met dit winterse weer beginnen mensen vaak te dromen van warmere oorden.

Ik droom ervan om opnieuw naar Portugal te gaan en om in de stemming te komen maakte ik het volgende Portugees gerechtje .

Carne de porco à alentejana

Varkensvlees met venusschelpen

Ingrediënten voor 2 personen

- 500 g varkenshaas
- 250 g venusschelpen
- 2 middelgrote aardappelen
- 1 teen look
- 1 laurierblad
- 1 tl gerookte paprikapoeder
- 1 glaasje witte wijn
- Olijfolie
- Boter
- Koriander of peterselie (optioneel)
- Peper en zout

Bereiding:

- Snij van de dag tevoren het vlees in blokjes en zet het 24 uur in een marinade bestaande uit de gepelde en fijngesneden teen look, het laurierblad, het paprikapoeder, de witte wijn en afgekruid met pepert en zout.
- Neem de dag nadien het vlees uit de marinade en bewaar het vocht.
- Verhit de boter met wat olie in een braadpan en bak de blokjes varkenshaas goudbruin.
- Wanneer heet vlees gaar is, voeg dan de marinade en de venusschelpen toe en laat alles op een middelhoog vuur 5 a 10 min koken, totdat de schelpen openstaan.
- Bak ondertussen in een andere braadpan met hete oliede, de geschilde en in blokjes gesneden aardappelen goudbruin. (Om sneller te werken heb ik de blokjes aardappelen voorafgaandelijk 3 min geblancheerd in kokend gezouten water.)
- Leg de venusschelpen op het vlees en schik de aardappelen eromheen en bestrooi het gerecht met fijngehakte koriander of peterselie.
- Meteen opdienen.

Hier past een rood Portugees wijntje bij van het type D.O.C. Alentejo.

Laat het jullie smaken.

Thierry

