

## Cassoulet Francais

Bereidingstijd: 30-60 minuten

### Ingrediënten voor 4 personen

250 gram hamlappen  
250 gram rundersaucijsen  
2 uien  
2 vleestomaten  
3 eetlepels olijfolie  
peper en zout  
100 gram magere gerookte spekblokjes  
2 teentjes knoflook  
1 pot of blik witte bonen a 800 gram  
1 dl droge witte wijn  
2 laurierblaadjes  
4 kruidnagels  
2 eetlepels tomatenpuree  
2 sneetjes oud witbrood

### Vorbereiding

Snijd de hamlappen in dobbelstenen. Prik de rundersaucijsjes op enkele plaatsen in. Pel de uien en snipper ze. Kruis de tomaten in, leg ze enkele tellen in heet water en pel ze. Verwarm de oven voor op 170 graden.

### Bereidingswijze

Verhit de olie in een braadpan en bak hierin de hamlappen en de saucijsjes in 4 minuten lichtbruin. Bestrooi het vlees met peper en zout. Schep het uit de pan en zet het apart. Bak de spekblokjes met de uien en geperste teentjes knoflook. Voeg de in vieren gesneden tomaten toe met witte bonen, wijn, laurierblaadjes waarin de kruidnagels gestoken zijn en tomatenpuree. Schep het vlees erdoor en zet het gerecht afgedekt 45 minuten in het midden van de oven. Verwijder de laurierblaadjes en kruidnagels. Verkruiemel het brood, strooi het de laatste 10 minuten over het gerecht en laat het zonder deksel lichtbruin worden. Presenteer stokbrood en een frisse komkommersalade bij dit gerecht.

**Wijndadvies: Côtes de Gascogne Merlot-Tannat Brumont, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort**