



KÖTT

Feijoada (brasiliansk gryta)

Kock: **Benjamin Larsson** Tid: **160 min** Portioner: **8**



Feijoada är en brasiliansk böngryta som tillagas på chorizo, oxbringa, svarta bönor, kassler, apelsiner och lagerblad. Servera grytan med nykokt ris.

Förbered med fördel ett dygn i förväg.



INGREDIENSER

500 g rimmad oxbringa
300 g chorizokorv
1 kg svarta bönor, okokta
250 g kassler
1 tsk salt
1 tsk finmalen svartpeppar
1 tsk smör
2 st apelsiner
1 dl olja
2 st lagerblad
5 msk soja
2 st vitlöksklyftor

GÖR SÅ HÄR

- 1** Lägg bönorna i blöt i helst ett dygn i lättsaltat vatten. 1 tsk salt per 1 liter vatten. Häll sedan av vattnet. Lägg oxbringan i kallt vatten över natten och häll sedan av vattnet.
- 2** Lägg bönor, kött och korvar i en stor gryta och täck med vatten.
- 3** Pressa i apelsinjuicen och tillsätt lagerblad och svartpeppar. Skala och dela den ena löken och lägg den i grytan. Låt det sjuda på svag värme i cirka 2 timmar(eller längre). Plocka sedan upp köttet när det känns mört, låt vila och svalna och skär det sedan i skivor eller tärningar.
- 4** Skala och finhacka den andra löken och pressa vitlöken. Fräs löken glansig i en stekpanna med smör. Tillsätt rikligt med soja och låt det koka ihop en stund. Tillsätt sedan löken i grytan och rör om väl.
- 5** Tag upp några skopor bönor och mosa dem och red av grytan med bönmoset. Smaka av.
- 6** Lägg tillbaka köttet i grytan cirka 20 minuter före servering så att det blir genomvarmt. Servera med ris och en grönsallad.