

Feijoada

En stor gryde med saft og kraft af forskellige slags kødudskæringer og bønner. Vi lader gryden simre i op til tre timer og serverer ris og svitset kål til.

Sådan gør du

- 1

Læg bønnerne i koldt vand ca. 12 timer.
- 2

Lad bønnerne dryppe af, og kom dem i en gryde.
- 3

Dæk med vand og kog op. Lad det koge og skumme i 10 minutter. Hæld det skummende kogevand fra, og kom bønnerne i en sigte. Tør gryden af.
- 4

Hak løg og hvidløg og svits i olie i gryden.
- 5

Skær kød og flæsk og pølser i mindre stykker. Kom lidt efter lidt indholdet i gryden, mens du svitser.
- 6

Kom nu tomat, vand, laurbærblade, peberkorn og salt i gryden. Læg låg på, og lad retten simre i to en halv time.
- 7

Spæd løbende med vand, men ikke for meget. Der skal ikke være for meget væde. Smag til med salt og peber.
- 8

Kog risen efter anbefaling. Snit kålen helt fint og svits i olie på en pande. Server begge dele til retten.

Servering til - 20 personer +

- 1250 g

Tørrede kidneybønner
- 7.5 fed

Hvidløg
- 7.5 stk

Løg
- 10 spsk.

Olivenolie
- 1875 g

Oksebov uden ben
- 500 g

Røget bacon i tern
- 1000 g

Stegeflæsk
- 750 g

Kålpølser eller andre gode pølser
- 12.5 dl.

Purerede tomater
- 12.5 dl.

Vand
- 10 stk

Laurbærblade
- 30 stk

Peberkorn
- Salt
- 15 dl.

Ris
- 2.5 stk

Savoykål

TILFØJ TIL INDKØBSLISTE

Ingredienser på tilbud

- Santagata olivenolie

49⁰⁰
- Ånglamark økologiske løg

1211⁷⁵
- Stegeflæsk i skiver

35⁰⁰

[Vis flere](#)

Feedback



