

Francia vadleves

Szerző: -ka-p-á-r-

2007. szeptember 05.

Utolsó frissítés: 2007. szeptember 13.

- 60 dkg szarvascomb
- 2-3 fej hagyma
- 30 dkg cukkini
- 30 dkg padlizsán
- 4 db babérlevél
- 2 db pritamin paprika
- 40 dkg lóbab
- 15-20 szem zöld olajbogyó
- 2 ek paradicsompárá
- 1 dl olívaolaj
- 1 tk dijon-i mustár
- 1-2 tk provence-i fűszerkeverék
- 2 dl vörösbor
- só, fehérbors
- 1 csokor friss bazsalikom

A szarvascombot apró kockákra vágjuk, majd a finomra aprított olajon megfuttatott hagymára helyezzük. Miután átpirítottuk a húst, sózzuk, borsozzuk, és adjuk hozzá a paradicsompárá-t, valamint a babérlevelet. Ezt követően öntsük fel 2,5 liter vízzel, vagy húslevesvel, tegyük bele az eláztatott és lecsöpögtetett babot, és főzzük addig, míg a hús a bab csaknem megpuhult. Ekkor adjuk hozzá a provence-i fűszereket, a mustárt, a kockára vágott pritamin paprikát, padlizsánt és cukkinit, valamint az edényben hagyott, magozott olajbogyókat. Főzzük még tovább 10-15 percig, de győzzük meg a tetejét egy csokor apróra vágott friss bazsalikommal. Bagettel, vagy fokhagymás pirítással tálaljuk.

Borajánlás:

Á

Egy erősebb kékfrankost, Oport, vagy egy könnyedebb Merlot-t, esetleg Bikavort adhatunk hozzá.

Á