

Provance-i vadmalaclevés

Szerző: -ka-p-á-r-

2013. szeptember 15.

Utolsó frissítés: 2013. november 02.

- 1 kg vadmalac comb vagy lapocka
- 2-3 fej hagyma
- 1 db zsege cukkini
- 1 db padlizsán
- 1 db párnahagyma
- 25 dkg csiperke
- 4 db babőrlevél
- 2 db pritamin paprika
- 40 dkg lóbab vagy vesebab
- 15-20 szem fekete olajbogyó
- 2 ek paradicsompárá
- 0,5 dl olívaolaj
- 1 ek dijon-i mustár
- 2 tk provence-i fűszerkeverék
- 2 dl vörösbors
- sáfrány, fehérbors
- 1 csokor friss bazsalikom

A vadmalac combot kifilézve a kisebb kockákra vágjuk, majd a finomra aprított olajon megfuttatott hagymára helyezve. Miután a kockák megpirultak a hőst, sáfrány, borsozzuk, és hozzáadjuk a paradicsompárákat, valamint a babőrleveleket. Néhány perc pirítás után a kockákra enyhén megszórtuk a fekete olajbogyóval kb. 2,5 liter vízzel, vagy hővel, tegyük bele az elmaradt egy csokor fekete olajbogyóval áztatott babot, és főzzük addig, míg a hőst és a bab csaknem megpuhult. Ekkor adjuk hozzá a provence-i fűszerkeveréket (kakukkfű, oregánó, zsály, bazsalikom, borsikafű) a mustárt, a kockákra vágott pritamin paprikát, a felszeletelt párnahagymát, gombát, padlizsánt és cukkinit, valamint az egészben hagyott, magozott olajbogyót.

Forraljuk vissza és főzzük még további 10-15 percig, de győződjünk meg róla, hogy a zöldek semmi esetre se lúgyuljanak el teljesen. Végül a kész étel sáfrány, borsozzuk és megszórtuk a bort. Döszés ételként megszórhatjuk a kész ételt leves tetejét egy csokor apróra vágott friss bazsalikkal vagy petrezselyemmel is. Bagettel vagy fokhagymás pirítással tálaljuk.

Borajánlás:

Egy jó ivás, nem túl idős kékfrankost, oportot vagy kadarkát, esetleg egy könnyedebb bordeaux-i jellegű hízás-tétét adhatunk hozzá.