



Varkensragout met tomaat, knoflook en oesterzwammen

Datum: 04-11-2002
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Rob Drissen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1600 gram mager varkenspoulet
- klont boter
- peper
- zout
- verse tijm
- 4 uien (middelgroot)
- 12 tomaten in blokjes gesneden
- 500 gram kleine oesterzwammen
- 2 liter runderbouillon
- 4 teentjes knoflook
- 1 blikje tomatenpuree
- maizena (om de saus te binden)

Bereidingswijze:

Smelt de boter en bak het varkenspoulet bruin aan. Voeg dan de fijn gesneden uien toe en bak deze eveneens enkele minuten aan. Dan de tomatenpuree toevoegen met de fijn gesneden knoflook en afblussen met de bouillon. De tijm erbij doen en de poulet aan de kook laten komen. Het vlees net zolang laten koken tot het bijna gaar is (de gaartijd is afhankelijk van de snijdikte van het poulet). Mocht er teveel vocht verdampen, dan een beetje bouillon erbij gieten. Dan de tomatenblokjes met de oesterzwammen erbij doen en de poulet nog 10 minuten laten smoren. Vlak voor het serveren het poulet, met maizena op gewenste dikte afbinden. Met peper en zout het poulet op smaak brengen.

Serveer bij dit gerecht rijst