

Cassoulet

Toplam 935 dk Hazırlama 145 dk · Pişirme 215 dk 6 kişilik Zor ~560 kcal Açılış 10/10

Güney Fransa cassoulet, kuru fasulye, ördek ve sosisin uzun pişen doyurucu güvecidir.

Malzemeler

- 500 gr Kuru fasulye
- 4 adet Ördek budu
- 300 gr Dana sosis
- 250 ml Domates püresi

Yapılış

1. Kuru fasulyeyi bir gece suda bekletip süzün.
2. Fasulyeyi temiz suda 45 dakika yumuşak olana kadar haşlayın.
3. Et, sosis, soğan ve sarımsağı güveç kabına yerleştirin.
4. Fasulye ve sığirt suyunu ekleyip üstünü hafif kapatın.
5. Cassoulet'yi 1 saat 30 dakika pişirin.
6. Üst kabuğu kaşıklarıyla 20 dakika daha fırınladıktan sonra sosla birleşsin.

PÜF NOKTASI

Fasulye ve etleri güveçte uzun pişirin; yüzeyde derin bir kabuk oluşur.

SERVİS ÖNERİSİ

Güveçten çıkardığınız mazyanında tuzlu ekmekle servis edin.