**PEPIAN DE CERDO**

**Benodigdheden (per persoon):**

200,- gr. Varkensstoofvlees

300,- gr. Groenten in blokjes gesneden ( wortelen, prinsessenboontjes, witte kool, uien, courgettes, gele en rode paprika, maïs ( ev. uit blik), tomaten (ev. Uit blik))

Polenta (= grof maismeel, om te binden, niet te verwarren met maïzena) 2 el per portie

100,- gr. Rijst (witte biorijst van Oxfam is hiervoor erg geschikt)

Knoflook vers (of lookpasta van Oxfam)

Gember vers

Roomboter

Olijfolie (extra vierge van Oxfam)

Maïsolie

Groentenbouillon, tuinkruidenbouillon

Mexicaanse kruiden, vleeskruiden

Zwarte peper (van Oxfam), komijn, koriander, citroenpeper, kaneel, zout

Citroenblad, limoenblad, laurier

**Bereiding:**

Kook het vlees in een gekruide groentebouillon(+/- 1u) met 1 citroenblad, 1 limoenblad, 1 laurierblad

Giet af en bak op in olijfolie

Stoof de groenteblokjes (incl ui) beetgaar met gember en kruiden en voeg bij het vlees

Kruid naar believen

Bind met polenta

Kook de rijst in gekruide bouillon met citroenblad en limoenblad. Laat na stevig doorkoken, 10 minuten wellen ( niet op vuur)

Doe er enkele klontjes roomboter op tijdens de laatste paar minuten

**Garnituur**

Gebakken en gedroogde ui en geroosterd sesamzaad

Gemalen pindanoten

**SALSA PICANTE**

Fijngesneden verse chili peper, dit drenken in citroensap, maisolie, peper en zout, en laten trekken

**MOLE PICANTE**

1 el water, 1 el olie, 1 el citroensap, 1 el chapelure

1 tl vleeskruiden, 1 tl pili pili, 1 tl gedroogde sjalot, 1 tl zwarte peper, 1 tl koriander, 1 tl komijn, 1 tl kaneel, 1 tl Mexicaanse kruiden, 1 tl citroenpeper

2 koffielepels cayennepeper

Alles mengen

Laten trekken