

Cubaanse “Ropa Vieja”

op eigen eigenwijze wijze



CRAVELA
Support

Benodigheden:

- Grote pan met deksel
- Maatbeker

Ingrediënten:

- Varkenshaas
- Olijfolie of wokolie
- Rode ui
- Knoflook
- Peper en zout
- Verse gember
- Laurierblad
- Vleesbouillon blokje
- Paprika (rood, geel, oranje, groen of een combinatie hiervan)
- Wortel
- Tomaat
- Suikerstroop
- Kruidige Chileense rode wijn

Bereidingswijze:

Zet een grote braadpan op een middelhoog vuur en doe wat olie in de pan. Laat de olie rustig even warm worden. Snij ondertussen de rode ui in grove stukken en vul een maatbeker met warm water.

Als de olie warm is schroei je het varkenshaasje even snel rondom dicht en haalt daarna de pan van het vuur.

Vervolgens voeg je de grof gesneden rode uit toe, het laurierblad, wat zout, het blokje vleesbouillon, de suikerstroop en als laatste het water. Het varkenshaasje moet bijna helemaal bedekt worden door het water. De bouillon wordt later nogmaals gebruikt en alles dat over is kan de volgende dag in de soep.

Zet de pan terug op het vuur (op een kleine vlam) en doe het deksel erop. Laat ongeveer drie kwartier tot een uur koken. Af en toe even door de pan roeren.

Ondertussen kun je dan nogmaals rode ui snijden (deze maal wat kleinere stukjes), de knoflook pletten en fijnsnijden, en de gember schillen en fijnsnijden. Doe deze ingrediënten bij elkaar in een bakje met een flinke scheut olie.

In het volgende bakje doen we een mengsel van paprika, tomaat en wortel.

Snij de (rode, oranje, gele, groene) paprika(s) in reepjes en vervolgens in grove stukken, snij de tomaat in reepjes of blokjes, en rasp de wortel (winterpeen).

Nu heb je wel even tijd voordat je weer verder gaat met koken dus pak ondertussen gerust wat te drinken en een goed boek.

(Aanrader: “De Ritselaars van Havana” van Edwin Koopman).

Nadat het varkenshaasje zo’n 45 minuten tot een uur heeft staan koken haal je de pan van het vuur. Leg het vlees op een bord en laat afkoelen. Giet de bouillon in de maatbeker. Zet vervolgens de pan terug op het vuur (middelgrote vlam) en doe “bakje 1” met de ui-knoflook-gember-olie mix in de pan. Even goed doorroeren totdat de ui goudkleurig is.

Voeg dan “bakje 2” met de paprika-tomaat-wortel mix toe en laat het geheel lekker inkoken totdat het een dikke pap wordt. Ondertussen kun je dan met de varkenshaas bezig.

Pak 2 vorken en trek het varkenshaasje helemaal uit elkaar totdat je alleen nog maar “draadjes” overhebt.

Zodra het groentemengsel in de pan lekker smeug is voeg je het draadjesvlees toe. Giet nog wat bouillon uit de maatbeker erbij om er een lekker geheel van te maken. Denk eraan niet teveel bouillon toe te voegen: het is geen soep. Giet vervolgens nog een (flinke?) scheut kruidige Chileense rode wijn erbij, roer alles nog eens goed door en je ropa vieja is klaar om geserveerd te worden.

Ropa vieja smaakt prima met witte of zwarte rijst (met zwarte bonen) of quinoa. De overgebleven bouillon kan morgen gebruikt worden om soep van te maken.

¡Buen provecho!

