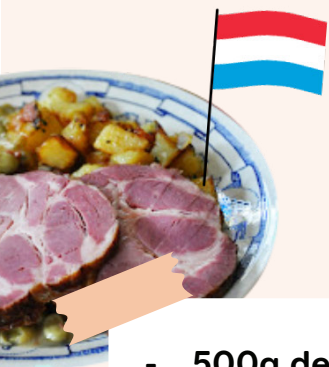


# Judd mat Gaardebounen



2 pessoas



120 min



- 500g de carne de porco (do lombo), 500g de batatas
- 1 grande copo de favas, 1 alho francês, 1 cebola, 1 cenoura
- toucinho, 100g de farinha
- 100g de manteiga, salsa, segurelha, 1 folha de louro
- 1 cravo-da-índia, tomilho, sal, pimenta

## Receita

1

Num tacho grande, colocar a carne de porco, a cenoura, o alho francês, a cebola, a folha de louro, a cravo-da-índio, o tomilho e a água; levar a ferver e depois deixar em lume brando durante hora e meia.

2

Cozinhar as batatas em água e escorrer. Deixar as batatas arrefecer no tacho.

3

Cortar o toucinho em cubos pequenos e dourar em uma panela. Colocar as batatas e o toucinho numa tigela e adicionar a salsa.

4

Cozinhar as favas em água e escorrer, guardando o líquido.

5

Numa frigideira, derreter a manteiga, adicionar a farinha e mexer. Adicionar o líquido das favas e continuar a mexer até a formação de um molho grosso. Temperar com sal, pimenta, a segurelha e adicionar as favas. Dependendo do gosto, pode adicionar um cubo de caldo de carne.

6

Remover a carne do caldo e cortar em fatias com espessura de 1cm. Num prato, arranjar com as favas e as batatas, e servir com mostarda.

Com o apoio do