Bijgerechten / Verenigde Staten

Zuidelijke Succotash

Een zomerjubileum van suikermaïs, limabonen en kerstomaatjes gekookt in spekvet – eenvoudige groenten rijk en gestructureerd, afgewerkt met boter en kruiden.

Tijd 25 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 400 g verse suikermaïskorrels (van ongeveer 4 koren)
- ☐ 300 g Baby-limabonen, vers of bevroren
- ☐ 200 g Cherrytomaatjes, gehalveerd
- ☐ 100 g Buikspek, in spekjes gesneden
- ☐ 120 g Witte ui, fijngesneden
- ☐ 2 teentjes Knoflookteentjes, fijngehakt
- ☐ 30 g Ongezouten boter
- ☐ 5 g Verse tijmblaadjes
- ☐ 10 g Verse basilicum, gescheurd
- ☐ 5 g Fijn zout
- ☐ 2 g Vers gemalen zwarte peper

Zo maak je het.

01 Leg de spekreepjes in een koude, brede koekenpan of gietijzeren pan. Zet op middelhoog vuur en kook, onder af en toe roeren, tot het vet volledig is gesmolten en het spek diepbruin en knapperig is – ongeveer 8-10 minuten. Schep het spek met een schuimspaan uit op keukenpapier. Laat het gesmolten vet in de pan.

02 Voeg in dezelfde pan met het gesmolten spekvet de ui toe en kook op middelhoog vuur tot hij zacht is en net goudbruin begint te worden, ongeveer 5 minuten. Voeg de maïskorrels en limabonen toe samen met de tijm. Kook, onder af en toe roeren, tot de maïs zacht is en in plekken begint te blaren en de limabonen door en door warm en romig zijn – ongeveer 6-8 minuten.

03 Voeg de knoflook en de gehalveerde kerstomaatjes toe aan de pan. Kook slechts 2 minuten – genoeg om de tomatenschillen te laten blaren en splijten zonder hun vorm te verliezen. Haal van het vuur. Voeg de koude boter toe en draai de pan rond om te smelten en emulgeer deze in de groenten. Kruid rijkelijk met peper en zout. Strooi de gescheurde basilicum erover en verkruimel het achtergehouden knapperige spek erover. Serveer onmiddellijk.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / succotash