Hoofdgerechten / Madagaskar

# Ravitoto



Geklopte cassavebladeren gestoofd met varkensvlees en kokosmelk.

**Tijd** 115 min **Personen** 5

## Dit heb je nodig.

- ☐ 700 g Geklopte cassavebladeren
- ☐ 700 g Buikspek — in grote stukken
- ☐ 300 ml Kokosmelk
- ☐ 2 stuks ui
- ☐ 6 teentjes knoflook
- ☐ 30 g Gember
- ☐ 400 g Rijst — om te serveren
- ☐ 40 ml Plantaardige olie
- ☐ Zout en peper — naar wens

## Zo maak je het.

01 Bak het varkensvlees in grote stukken aan alle kanten bruin.

02 Voeg de ui, knoflook en gember toe en bak tot ze zacht zijn.

03 Roer de cassavebladeren erdoor, voeg water toe tot hetzelfde niveau en breng op smaak.

04 Stoof een uur afgedekt op laag vuur en roer elk kwartier.

05 Ontdek en verwijder de overtollige vloeistof; het gerecht moet dik zijn in plaats van soepig.

06 Voeg de kokosmelk toe en verwarm deze vijf minuten zonder te koken. Serveer met rijst.

**Recept & herkomst** UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: lovarakotomalala / CC BY 2.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / ravitoto