**Stoofpot van Varkensvlees**

Paprika, chilipoeder en tabasco maken deze stoofpot tot een echt pikant Tex-Mex-gerecht. Serveer het met warme tortilla's en met pikante rijst met bonen.

**Ingrediënten:**

Olie

1 kg Hamlappen, in blokjes van 5 cm

2 middelgrote Uien, grofgesneden

1 grote Groene Paprika, grofgesneden

1 el Chilipoeder

2 teentjes Knoflook, geperst

400 g Tomaten uit blik

3 el Tomatenpuree

1 el Worcestersaus

1,2 dl Water of Vleesbouillon

2 el Appelazijn

1 Laurierblaadje

1/2 tl gedroogde Oregano

zout en een paar druppels tabasco

**Bereidingswijze:**

Verhit in een grote braadpan ongeveer 2 eetlepels olie. Doe de blokjes varkensvlees in twee porties in de pan. Bak ze circa 5 minuten per portie. Leg ze op een bord. Voeg eventueel meer olie toe en bak de ui en paprika totdat ze glazig zijn. Voeg knoflook en chilipoeder toe en bak alles nog 1 minuut. Doe de tomaten met sap en de tomatenpuree erbij Roer worcestersaus, water of bouillon en azijn erdoor en maak de tomaten wat stuk. Voeg oregano, laurierblaadje en zout toe. Breng alles aan de kook; doe het deksel op de pan en laat het ongeveer 1,5 uur zacht koken. Als het vlees gaar is, schep dan het eventuele vet van het oppervlak, verwij-der het laurierblaadje en voeg een paar druppels tabasco en zout naar smaak toe. Voor 4 personen.