Bulgarije

Родопска кавърма - Rodopska kavarma

Rodope kavarma

500 gr. kalfsvlees
3 - 4 uien
4 - 5 Spaanse pepertjes
1 wortel
200 gr. champignons
1 blik tomaten
zout en peper
bonenkruid
4 eieren
200 gr. kaas (Goudse is prima)

Snij het kalfsvlees in kleine stukjes. Pel de uien en snij ze in ringetjes. Verhit een beetje olie in een pan. Daarin bak je de stukjes vlees snel rondom bruin. Doe er de uienringen bij en bak het op een laag vuur verder tot ze glazig worden. Ondertussen snij je de pepers, de wortel en de champignons in reepjes/schijfjes/plakjes. Die mogen ook een paar minuten meedoen. Doe de tomaten in de pan, breng het aan de kook en maak de tomaten een beetje stuk met een mes of lepel. Kruid het met bonenkruid, zout en evt. nog wat peper. Het vuur mag nu uit.

Verdeel alles over vier ovenpotjes. Zet ze met het dekseltje erop in de koude oven en draai de temperatuur op 200°C. Als de oven heet is en het spul in de pot begint te borrelen draai je de oven iets lager, op 180°C., en laat je het een half uurtje bakken.

Na het halve uur haal je de potjes uit de oven. Verdeel er de kaas over en breek boven elk potje een eitje. Zet het afgedekt terug in de oven tot de kaas gesmolten en het ei gestold is, zo'n tien minuten.

Bestrooi het voor het serveren met verse peterselie. Lekker met brood of frietjes.