



Bosnië-Herzegovina

Đuveč od bamija

Djuvetsj met okra

1 ½ pond kalfsvlees zonder been
1½ pond okra
2 middelgrote uien
2 - 3 tenen knoflook
2 kopjes rijst
2 flinke tomaten
2 groene paprika's
een snuf rood paprikapoeder
1 kopje olie
zout en peper
een half liter heet water

Breng alvast een pan met water aan de kook. Die is zo meteen voor de okra's.

Snipper de uien en bak ze in zachtjes in de niet al te hete olie, tot ze mooi goud kleuren. Snij het kalfsvlees in blokjes en bestrooi het aan alle kanten met zout en peper. Zet het vuur onder de uien nu hoog en doe er vlees bij. Bak het aan alle kanten mooi bruin. Doe nu het vlees en de uien over in een licht ingevette ovenschaal.

In dezelfde pan bak je de rijst tot ze glazig wordt. De rijst lepel je rond het vlees in de ovenschaal.

Het water in je pan is inmiddels aan het koken. Doe er een handje zout in en een scheut azijn (die zorgt ervoor dat de okra straks niet papperig wordt). Kook de okra's in het water, een kleine tien minuutjes*.

Haal intussen de zaadlijsten uit de paprika's en snij ze in niet te dunne stroken. Snij de tomaten in plakken. Schik de gekookte en uitgelekte okra's rond het vlees, lehg er de paprika's rond en ten slotte de tomaten. Kruid het met zout en peper.

Giet er het hete water bij (gebruik niet het kookvocht van de okra's), dek de schotel af met aluminiumfolie en zet het in een matig hete oven (180°C), ongeveer 90 minuten.