



Bulgarije

Апетитка - Apetitka *Gepeperde groentespread*

Voor ± 6 jampotjes van 400 gr.:

200 gr. Spaanse pepertjes

4 blikken tomaten (4 x 400 gr.), of 1½ kg. verse tomaten

½ kg. wortelen

1 - 2 teentjes knoflook

peterselie

voor de marinade:

1½ dl. azijn

1½ dl. olie

1½ dl. water

150 gr. suiker

1 el. zout

Alles voor de marinade gaat bij elkaar in een diepe pan. Breng het aan de kook en laat de (gewassen) pepertjes twee minuten in het vocht meekoken. Haal ze er met een schuimspaan uit en leg ze apart.

De wortelen heb je al schoongemaakt en geraspt. Die gaan in de kokende marinade, samen met de (inhoud van de blikken) tomaat. Snij de tomaten even aan stukken en laat het allemaal een klein half uurtje rustig koken. Tijdens het koken druk je de stukken tomaat met een houten lepel fijn tegen de rand van de pan.

Ondertussen snij je de pepertjes in reepjes. (De zaadjes mogen weg, maar als je echt heel erg hete apetitka wil dan doe je een deel van de zaadjes erbij.) Als het halve uurtje kooktijd voorbij is haal je de pan van het vuur en meng je er de pepers en de fijngehakte knoflook en peterselie door. Doe de apetitka in jampotjes, sluit ze af en zet ze vijf minuten in een pan met kokend water om het spul te steriliseren. Laat ze ondersteboven afkoelen.