



## Bulgarije

### **Palamoed na foerna**

#### *Bonito uit de oven*

1 bonito, schoongemaakt en in stukken gesneden.  
1 blik gepelde tomaten  
100 gr. rozijnen  
100 gr. gehakte walnoten  
½ tl. gemalen komijn  
een snufje kaneel  
1 tl. suiker  
2 kleine uien  
1 bol knoflook  
1 bosje gehakte peterselie  
peper en zout  
olijfolie  
paneermeel

Het vlees van een grote, schoongemaakte bonito hebben we nodig, in mooie stukken gesneden en zonder akelige graten, want die willen we niet tegenkomen straks. Leg de vis in een diepe ovenschaal. Snij de uien in ringetjes. Maak de tenen knoflook los van de bol en pel ze. Maak de tomaten uit blik stuk. Meng het blik tomaten, de uien en de knoflooktenen met alle andere ingrediënten (rozijnen, walnoten, kaneel, komijn, suiker en peterselie) met royaal olijfolie. Kruid het ruimhartig met zout en grootmoedig met peper. Giet dit mengsel over de vis in de ovenschaal.

Bestrooi de vis met nog wat extra grof gehakte walnoten en dunnetjes met paneermeel. Schuif het in een voorverwarmde, hete oven (200°C.) en laat het bakken tot het paneermeel mooi goudbruin wordt en het vocht van de saus zo goed als verdampt is.

Laat de vis helemaal afkoelen. Serveer de tonijn koud, gearneerd met wat schijfjes citroen.