



Bulgarije

Pirjan s tikvitsjki

Pirjan met courgette

800 gr. courgette
100 gr. rijst
3 - 4 vleestomaten
4 - 5 teentjes knoflook
2 el. appelazijn
peterselie
zout en peper

Verwarm de oven voor op 200°C.

Snij de courgettes en de tomaten in schijfjes. Vet een ovenschaal in met wat olie. Leg daar de helft van de courgetteschijfjes op. Daaroverheen strooi je de rijst, dan komt de andere helft van de courgette. Kruid het met wat zout en vooral peper. Daar bovenop leg je de in schijfjes gesneden tomaten.

Giet er zoveel water bij dat de groenten onder staan. Strooi er nog een beetje zout en peper over en bak de courgetteschotel 10 minuten in de voorverwarmde oven.

Doe de azijn in een kopje en rasp of knijp er de knoflook boven. Meng het met wat water en giet het over de courgetteschotel. Zet de schotel terug in de oven tot het gaar is, dat duurt nog eens tien minuten.

Voor het serveren bestrooi je de courgetteschotel met gehakte peterselie.