



## Bulgarije

### **Кюфтета по чирпански - Kyufteta po chirpanski** *Gehaktballen uit Chirpan*

500 gr. gehakt (h.o.h.)  
1 snee oud witbrood  
een scheutje melk  
1 ei  
1 kleine ui  
1 tl. (gedroogd) bonenkruid  
½ tl. gemalen karwij  
zout en peper  
2 el. bloem

*voor de saus:*

4 - 5 aardappelen  
2 uien  
1 rode en 1 groene paprika  
2 - 3 wortelen  
¼ knolselderij  
1 blik tomaten  
½ tl. scherp paprikapoeder  
zout  
peterselie

Week het brood in een beetje melk, knijp het uit en meng het met het gehakt, het ei, het fijngesneden uitje, bonenkruid, karwij, een snuf zout en royaal zwarte peper. Kneed het een paar minuten goed door. Vorm er acht afgeplatte balletjes van en laat ze afgedekt een uurtje rusten in de koelkast.

Ondertussen maak je de groenten schoon voor de saus. Snipper de uien. Verwijder zaad en zaadlijsten uit de paprika's en snij ze in reepjes. De wortelen snij je in schijfjes, de knolselderij in blokjes. De aardappelen schil je en snij je door de lengte in vieren.

Verwarm de oven voor op 180°C.



## Bulgarije

Verhit een paar el. olie in een braadpan die in de oven kan. Wentel de gehaktballen door wat bloem en bak ze rondom mooi bruin in de olie. Ze hoeven van binnen niet gaar te zijn: dat komt straks wel, in de oven. Haal ze uit de pan en leg ze even apart. In het achtergebleven vet bak je de uien rustigjes tot ze glazig worden. Zet het vuur dan wat hoger, doe de rest van de groenten -maar niet de aardappelen- erbij en bak het al omscheppend even aan. Doe er dan het blik tomaten bij en breng het aan de kook. Maak de tomaten tegen de rand van de pan stuk met een houten lepel. Kruid het met het paprikapoeder en een snuf zout. Leg er de stukken aardappel op en giet er zoveel heet water bij dat het allemaal zo goed als onder staat, maar niet meer dan dat. Daarop leg je de gehaktballen. Zet de pan (zonder deksel) in de oven en laat het daar een uurtje staan, tot de aardappelen gaar zijn en het grootste deel van het vocht is verdampt.

Wordt het te droog, doe er dan nog een scheutje water bij. Als de gehaktballen tegen het einde van de oventijd te donker dreigen te worden dek je de pan af met folie of een deksel.

Bestrooi het geheel met flink wat gehakte verse peterselie en zet het op tafel met een flesje wijn.