



Bulgarije

Sjaran za Nikoeldjen

Karper voor St.Nicolaas

1 karper van 2 - 2½ kg.
zout
500 gr. ui (of prei, of een mengsel)
2 ons tomaten
1 el. tomatenpuree
100 gr. wortelen
120 gr. augurken
200 gr. champignons
2 hardgekookte eieren
100 gr. walnoten, grof verbrokkeld
1 dl. witte wijn
1 el. sojasaus
1 dl. olie
viskruiden (naar smaak)
peterselie
zwarte peper

Spoel de vis goed schoon, dep hem droog en bestrooi hem van binnen en buiten met zout. Laat hem zo twee uur staan. Daarna kun je hem evt. afspoelen, als je hem liever wat minder zout eet.

Ondertussen maak je de vulling. Verhit het grootste deel van de olie en bak daarin kort en zachtjes de noten. Als ze gaan geuren is het goed. Doe er de ui en/of prei bij en laat zachtjes meebakken tot ze zacht beginnen te worden. Dan gaan de worteltjes, in schijfjes gesneden, erbij, de champignons en de tomaten. Nu nog de viskruiden erdoor, en wat peper en dan alles laten pruttelen tot het vocht zo goed als verdampt is uit je vulling. Roer het regelmatig zodat het niet aanbrandt.

Laat de vulling een beetje afkoelen en meng het dan met de gehakte augurken, de gekookte eieren en de sojasaus. Roer er de gehakte peterselie door.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Vul de karper met het mengsel en maak hem dicht met cocktailprikkers. Vet een ovenvaste schaal lichtjes in en spreid er de overgebleven vulling over uit. Leg de karper er op. Overgiet de vis met de wijn en besprenkel hem met de rest van de olie. Giet een klein beetje warm water rond de karper en dek de schaal af met aluminiumfolie.

Zet de vis in de voorverwarmde oven. Laat hem 45 tot 60 minuten bakken. Dan kan de folie eraf. Laat het onbedekt nog even in de oven tot het vlees vlokkelig is en de vis mooi bruin is.

