



Bulgarije

Кавърма със свинско месо - Kavurma sus svinsko meso

Kavarma met varkensvlees

800 gr. varkensvlees, niet te mager
2 uien
1 prei
1 teen knoflook
200 gr. champignons (of andere paddenstoelen)
1 groene paprika
1 rode paprika
1 tl. bonenkruid
1 laurierblad
½ tl. scherp paprikapoeder
1 blik tomaten
2 el. olie
bladpeterselie

Snij het vlees in blokjes, kruid het met zout en peper en bestrooi het met bloem. Verhit 3 el. olie in een pan en bak het op hoog vuur rondom mooi bruin. Leg het vlees in een ovenschotel van aardewerk.

Snipper de uien en snij het wit van de prei in stukjes. Bak het in het achtergebleven vet op matig vuur tot het glazig wordt. Doe er het gehakte teentje knoflook bij. Snij de paprika's in stukken en de paddenstoelen in plakken. Die mogen er ook bij, samen met het bonenkruid. Laat het nog twee minuutjes al omscheppend gaan. Haal dan de pan van het vuur, roer er het paprikapoeder door en dan meteen de tomaten. Maak ze klein met een mes of houten lepel, doe er het laurierblad bij en giet de inhoud van de pan over het vlees in de ovenschaal.

Kruid het met zout en peper, giet er wat water of groentebouillon bij zodat alles net bedekt is, plus twee el. olie. Zet het in een koude oven, draai de temperatuur op 80°C. en ga iets anders doen. Na een uur of vier ga je eens kijken hoe het ermee staat. Een uurtje later mag ook. de stoofschotel is goed als het vlees mooi zacht is en het vocht wat is ingekookt tot een dikke, stevige saus.

Serveer de kavarma in een ring van gekookte rijst, bestrooid met de bladpeterselie. I.p.v. rijst kun je ook aardappelpuree nemen.