



Bulgarije

Sjaren bob v gyuvetsj

Kievitsbonen-gyuvetsj

300 gr. (gedroogde) kievitsbonen schrijft het recept voor, maar in plaats van kievitsbonen kun je iedere soort bonen nemen, gewone witte bijvoorbeeld.

3 wortelen, in schijfjes

1 grote ui, gehakt

1 groene paprika, gehakt

1 rode paprika, gehakt

1 stengel gehakte bleekselder

knoflook

5-6 kruidnagelen

6-7 el. olie

zout

peper

tijm

Doe de bonen in je "gyuvetsj", of in een andere diepe schaal die de oven in kan. Zet ze onder water en laat de hele dag staan. 's Avonds breng je ze op het gasfornuis aan de kook. Laat het een kwartiertje doorkoken. Giet het dan af, doe alle andere ingrediënten erbij, en zoveel koud water dat het 3 cm. onder de rand staat.

Zet het in een koude oven. Verwarm dan de oven tot 250°C. Als het vocht in de pot kookt, zet je de oven terug naar 100°C.

Laat het spul zo de hele nacht lang zachtjes gaar stoven. Het mag niet koken: alleen een heel, heel, heel klein beetje pruttelen.