



Bulgarije

Mousaka ot bob i praz

Mousaka van bonen en prei

250 gr witte bonen
3 preien
2 wortelen
1 ui
1 pastinaak
2 gedroogde pepertjes
1 dl. groentebouillon
olijfolie "extra vierge" (ongeveer 1½ dl.)
2 el. tomatenpuree
2 el. bloem
1 el. fijngehakte muntblaadjes
1 tl. bonenkruid
zout en peper

Laat de bonen een nacht weken in een pan water. Breng ze de volgende dag aan de kook en giet ze af. Vul de pan met nieuw water, breng opnieuw aan de kook en kook de bonen tot ze gaar, maar nog wel stevig zijn.

Snij de prei in ringen en snij die door de helft. Rasp de wortel en de pastinaak, maar hou ze apart. Haal het zaad uit de pepertjes en week ze in een kommetje warm water.

Verwarm 3 el. olie in een pan en bak daarin de uien. Als ze glazig worden gaat de prei erbij. Kort meebakken. Dan de geraspte pastinaak, samen met de helft van de bloem. Roer goed, zodat alle bloem door het vocht opgenomen wordt. Dan gaat de bouillon erdoor, steeds in kleine scheutjes, zodat de bloem al het vocht kan opnemen. Kruid het met peper, zout en bonenkruid, en haal het van het vuur.

Bak de wortelen in een aparte pan in 3 el. olijfolie. Doe er de bonen bij. Laat even meebakken, dan gaan er de tomatenpuree en de rest van de bloem bij, plus een klein beetje van het weekwater van de pepers. Roer het goed door en breng het op smaak met zout, peper en de munt. Nog eens goed roeren en dan van het vuur af halen. Tot slot gaan er de geweekte en fijngesneden pepertjes door.

Vet een ovenschaal van aardewerk in met olie. Leg daarop de helft van de bonen, dan de prei, en daarop de rest van de bonen.

Bak het in een op 180°C. voorverwarmde oven, ongeveer 30 minuten. Besprenkel de mousaka voor het serveren met twee eetlepels olijfolie.