



## Bulgarije

### **Жътварска яхния със свинско**

*Oogst stoofschotel met varkensvlees*

800 gr. varkensvlees  
2 uien  
1 grote wortel  
1 ferme pastinaak  
1 forse stengel bleekselder  
1 el. tomatenpuree  
50 gr. gort  
100 gr. tuinbonen (gedopt)  
100 gr. maïskorrels  
1 el. (gedroogd) bonenkruid  
mint, naar smaak  
zout en peper  
olie

Snij het varkensvlees in niet te kleine blokjes. Verhit een paar el. olie in een zware pan en laat daarin het vlees op hoog vuur rondom kleuren. Haal het uit de pan en leg het even apart.

Zet het vuur nu laag. In dezelfde olie bak je de gesnipperde uien zachtjes, tot ze glazig worden en gaan kleuren. Ondertussen snij je de wortelgroenten en de bleekselder in -niet te dunne- schijfjes. Doe ze bij de uien. Doe er ook de lepel tomatenpuree bij en bak het allemaal een paar minuutjes mee. Doe nu het vlees terug in de pan en giet er zoveel heet water bij dat het ruim onder staat. Breng het aan de kook, doe er de gort bij, kruid het met peper en zout en laat het zachtjes een goed kwartier pruttelen.

Ondertussen schil je de aardappelen en snij je ze in kleine blokjes. Die gaan nu in de pan, samen met de tuinbonen en het bonenkruid. Laat het een half uur rustigjes verder stoven, tot het vlees zacht is.

Tot slot doe je de maïskorrels in de pan. Als ze vers zijn mogen ze vijf minuutjes meekoken, als ze uit een blikje komen hoeven ze alleen maar warm te worden. Kruid het naar smaak met munt, en evt. nog wat peper en/of zout. Laat het nog heel eventjes gaan en serveer de oogst stoofschotel met een stuk knapperig brood.