



Bulgarije

СВИНСКО МЕСО С ГЪБИ - Svinkso meso s gubi *Varkensvlees met champignons*

1 kg. varkensvlees, niet te mager
zout
zwarte peper
olie
1 dl. witte wijn
2 - 3 tenen knoflook
1 tl. mosterd
1 tl. zoet paprikapoeder
peterselie
400 gr. champignons
2 el. bloem
3 dl. groentebouillon
½ tl. gedroogde tijm
nootmuskaat
geraspte kaas

Snij het varkensvlees in dikke plakken van ongeveer 5 x 5 cm. Maak de knoflook fijn met een rasp of een knijper en meng het met ½ dl. olie, 1 dl. witte wijn, 1 tl. mosterd, 1 tl. zout, wat peper, 1 tl. paprikapoeder en gehakte peterselie. Giet deze marinade over het varkensvlees, dek het af en zet het een paar uur in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Doe het varkensvlees met de marinade over in een ovenschaal, zet het in de voorverwarmde oven en bak het in ongeveer een uur gaar.

Ondertussen maken we de champignonsaus. Snij de champignons in plakjes. Verhit 2 el. olie in een pan en bak de champignons op hoog vuur tot het vocht dat ze loslaten grotendeels verdampt is. Strooi er de bloem over, schep het goed om en doe er dan scheutje voor scheutje de bouillon bij, net zoveel tot je een mooie, dikke saus hebt. Kruid het met nootmuskaat, peper en evt. nog wat zout.

Giet de champignonsaus over het vlees, bestrooi het met de tijm en de geraspte kaas en bak het nog eens 5 minuten in de oven, tot de kaas gesmolten is en gaat kleuren.