



Bulgarije

Sos za meso s jadki

Vleessaus met noten

½ kopje amandelen

½ kopje pinda's

1 glas witte wijn

1 kleine ui

1 - 2 tenen knoflook

zwarte peper en zout

evt. champignons

Hak de ui fijn en bak hem goudbruin in wat boter of olie. Doe er dan de wijn bij en breng het aan de kook. Dan gaan de noten erbij, wat zout en peper, en laat je de zaak inkoken tot een beetje een dik sausje.

O ja, de champignons: als je die erin wil dan bak je ze apart. Zorg dat ze zoveel mogelijk vocht verliezen, en laat dat verdampen. Dan mogen ze bij de saus.