



Kroatië

Tunj na pašticadu

Stoofschotel van tonijn

1 kg. verse tonijn
olijfolie
8 teentjes knoflook
1 rode ui
4 kruidnagelen
1 laurierblad
zout en peper
½ dl. azijn
2 dl. rode wijn
2 klontjes suiker
2 el. tomatenpuree

Verhit de olijfolie in een pan met een dikke bodem. Fruit hierin de gesnipperde rode ui en de gehakte knoflook 2 tot 3 minuten. Snij de tonijn in niet te kleine stukken en doe ze in de pan. Bak de tonijn al omscheppend rondom. Dan gaan de kruidnagel en de laurier erbij, de tomatenpuree, de azijn en de rode wijn. Dek het af en laat het een uurtje zachtjes sudderen. Als er niet genoeg vocht in de pan zit kun je er nog wat water bij doen.

Tegen het eind van de kooktijd roer je er de suikerklontjes doorheen. Als je geen suiker wilt gebruiken, giet er dan tegen het einde van de bereidingstijd een half glas (1 dl.) zoete dessertwijn bij. In Kroatië zou je bijvoorbeeld prošek nemen, maar die zal de slijter op de hoek wel weer niet hebben. Geen nood: neem gewoon een glas port. Een zoete sherry kan ook. De rode wijn laat je dan weg, en vervang je door 2 dl. water.

Dien deze pašticada van tonijn op met pasta.