



Macedonië

Topeno sirenje

Gebakken kaas

400 gr. jonge kaas
250 gr. feta
200 gr. kaas in dunne plakjes
200 gr. gerookt of gedroogd vlees (b.v. ham, bacon, worst, etc.)
200 gr. champignons
300 gr. ajvar
oregano

voor de bechamelsaus:

60 gr. boter
3 el. bloem
½l. melk

Eerst maken we de bechamelsaus. Daarvoor laat je de boter smelten in een steelpannetje. Strooi er de bloem over en roer zodat het vet alle bloem opneemt. Dan gaat scheutje voor scheutje de melk erdoor. Zblijf roeren zodat al het vocht wordt opgenomen. Als alles goed gaat heb je, als de melk op is, een pannetje vol stevige saus zonder klontjes en kan het vuur uit.

Vet een diepe ovenschaal in met wat boter. Snij de 400 gr. kaas in blokken en leg ze op de bodem. Daarover lepel je de helft van je bechamelsaus. De champignons en het vlees snij je in dunne plakjes. Die leg je er op. Schep er de ajvar overheen en kruid het met oregano. Dat bedek je met de helft van de plakjes kaas. Daarop komt de feta, in blokjes gesneden, en daarover giet je de rest van de bechamelsaus. Dek de schotel af met de rest van de plakjes kaas.

Zet de ovenschaal in een koude oven en zet de temperatuur op 250°C.

Na een half uur zal je schotel klaar zijn. Zet het meteen op tafel, want als het afkoelt is het net kauwgom. Geef er wat geroosterd brood bij, eventueel ingesmeerd met een teen knoflook en bestrooid met wat oregano. Lekker met een fris biertje.