



Macedonië

Потпечено сирење - Potpetsjeno sirenje

Gebakken kaas

per persoon/ovenschaaltje:

50 gr. champignons

1 el. tomatenpuree

oregano

zwarte peper

150 gr. sirene

100 gr. geraspte kashkaval

150 gr. gerookte of luchtgedroogde ham

3 - 4 el. bechamelsaus*

1 el. zure room

Snij de champignons in plakken en bak ze op hoog vuur in een beetje olie, tot ze hun vocht beginnen te verliezen. Meng er de tomatenpuree door, laat het nog een paar minuutjes rustig gaan, kruid het met een snuf oregano en wat peper en zet het vuur dan uit.

Vet de potjes in met olijfolie. Bekleed de bodem met de helft van de verkruimelde feta en 1 - 2 el. bechamelsaus*. Daarop lepel je de champignons met de tomatensaus. Snij de ham in kleine stukjes en leg ze er op. Daarop komt de helft van de geraspte kaas. Meng twee el. bechamelsaus met 1 el. zure room. Daarmee bedek je het geheel. Daarop komt de rest van de verkruimelde feta, een flinke snuf oregano, en daarop ten slotte wat er over is van de geraspte kaas.

Zet het in een hete oven (180 - 200°C.) en bak het 20 minuten, misschien een paar minuutjes langer, tot de kazen zijn gesmolten.

**Bechamelsaus maak je heel eenvoudig door een klont boter (30 gr.) te smelten in een pannetje. Strooi er een overvolle eetlepel bloem over en roer tot het vet alle bloem heeft opgenomen. Giet er nu beetje bij beetje melk bij, zoveel als nodig is om een vrij dikke saus te krijgen. Dat zal ongeveer 2 - 3 dl. zijn.*