



Macedonië

Kompir makalo

Makalo van aardappelen

2 tenen knoflook
1 kg. aardappelen
10 groene pepers
1 grote ui
zout
olie

De knoflook pel je en maak je fijn met de knijper. Meng het in een kommetje met een half theelepeltje zout. Giet er een klein scheutje olie bij en laat het zo een tijdje staan.

Schil de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water.

Terwijl de aardappelen koken pel je de ui en snij je hem in stukjes. Verwijder de zaadlijsten uit de pepers en snij ook die in stukjes. Bak ze samen in een grote (braad)pan op een zacht vuurtje in wat olie, tot de uien zacht zijn en mooi gaan kleuren.

Ondertussen zijn de aardappelen gaar. Giet ze af en stamp ze slordigjes aan grove stukken, maar maak er geen puree van. Die stukken en brokken aardappel gaan in de pan met de uien en de pepers. Kruid het met zout, schep het goed om en laat het rustig verder bakken. Af en toe omscheppen anders brand het aan.

In een steelpannetje verhit je een paar eetlepels olie. Als die heet is roer je er (van het vuur af) het knoflook-en-olie-prutje doorheen. Zet het terug op het vuur en laat het een paar seconden bakken. Giet de kokende knoflookolie over de aardappelen en bak het al omscheppend nog even verder.

Deze aardappelen kunnen heet worden opgediend als bijgerecht. Ze zijn ook koud lekker, als spread voor op een stukje brood.