



## Macedonië

### **Велешки пинџур - Velesjki pindjur**

*Pindjur als in Veles*

20 groene puntpaprika's  
5 hete groene pepers  
2 blikken tomaten (of 1 kilo verse tomaten, maar alleen als ze echt rijp zijn)  
2 aubergines  
5 - 8 tenen knoflook  
100 gr. (gepelde) walnoten  
olie  
zout

Prik hier en daar een gaatje in de aubergines (zodat ze niet openbarsten) en bak ze een uurtje in een hete (200°C.) oven.

Was de pepers. Verhit een paar el. olie in een zware pan met een dikke bodem. Bak de paprika's en de pepers op een matig vuurtje aan alle kanten tot ze zacht worden. Haal ze uit de pan en laat ze even afkoelen. Haal de velletjes en de steeltjes eraf en verwijder de zaadlijsten.

In dezelfde olie doe je het blik tomaten. Maak de tomaten stuk met een houten lepel en laat het zachtjes een half uurtje koken, tot de olie zich van de tomaten scheidt.

Pel de knoflooktenen en doe ze samen met een snuf zout in een grote vijzel. Stamp ze tot pulp.

Ondertussen zullen de aubergines wel gaar zijn. Haal de schil eraf en doe ze bij de knoflookpulp in de vijzel, samen met de behandelde pepers. Stamp het allemaal grondig tot een dikke brij. Doe het allemaal in de pan bij de tomaten, breng het weer aan de kook en laat het onder constant roeren tot een gladde, dikke brij inkoken.

De walnoten verbrokkel je met je handen. Die mogen bij de pindjur.

Serveer de pindjur als voorafje met vers, knapperig brood en feta, of als bijgerecht bij een ferme berg gegrild vlees.