



## Macedonië

### Tavče gravče

*bonenschotel*

500 gr. witte bonen

*(Door het weken verdubbelen de bonen in volume. 500 gr. gedroogde bonen levert dus 1 kg. op)*

2 grote uien

2 - 3 Jalapeño pepers

1 el. zout

zout en peper

olie

1 tl. heet paprikapoeder (Rosenscharf/Rózsa)

1 flinke el. zoet paprikapoeder (Edelsüß/Édesnemes)

bladpeterselie

De avond voordat je tavče-gravče gaat maken, doe je de bonen in een grote pan water om ze een nachtje te laten weken. De volgende dag ververs je het water. Breng het aan de kook, laat het een paar minuutjes koken en giet de bonen dan af. Doe er opnieuw water bij, zoveel dat ze een paar centimeter onder staan en breng ze opnieuw aan de kook.

Één van de uien snij je in grote stukken. Dat gaat bij de bonen. De pepers snij je in de lengte doormidden. Haal de zaadlijsten eruit. Die mogen weg. Snij de halve pepers in een paar stukken en doe ze bij de bonen. Zodra de bonen koken doe je er een flinke snuf zout bij, zet je het vuur laag en laat je ze zachtjes koken tot ze gaar zijn. Er mag wat water bij als ze te droog dreigen te worden, maar beslist niet te veel: de bedoeling is om de bonen niet af te gieten. Het ingedikte kookvocht vormt straks de saus. Kook het ook niet te lang. De bonen mogen niet tot pap koken, maar moeten nog een beetje stevig zijn.

Tegen de tijd dat de bonen gaar zijn verwarm je de oven voor op 200°C. Het kookvocht van de bonen moet nu tot een vrij dikke, stevige saus zijn ingekookt. Is het nog te waterig, bind het dan met wat in koud water opgeloste bloem of maïzena en laat het nog een paar minuutjes doorpruttelen.

Verhit in een steelpannetje twee royale eetlepels olie. Haal het van het vuur en roer er het paprikapoeder door. Giet het bij de bonen. (De olie wordt verhit omdat paprikapoeder niet oplost in koude olie maar poederig blijft. Als het paprikapoeder erbij gaat moet de olie van het vuur af, want anders verbrand het en krijgt dan een bittere smaak).

Proef de bonen en kruid ze zo nodig met nog wat zout en peper. De bonen stort je in een ovenschaal van -zo wil de traditie- ongeglazuurd aardewerk. Als je die niet hebt doe je ze gewoon in een ovenschaal van iets anders. De smaak zal er niet minder om zijn. Snij de tweede ui in dunne ringen. Die verdeel je over de bonen. Schuif de tavče-gravče in de oven en bak het nog eens 40 minuten, of tot het kookvocht een dikke saus is geworden en er een dun, roodbruin korstje over de bonen zit. Laat de schotel eventjes afkoelen voordat je ze op tafel zet.

Bestrooi de tavče-gravče met vers gehakte peterselie. Neem hiervoor "platte" bladpeterselie, want krulpeterselie heeft nauwelijks smaak. Eet de bonen met lekker knapperig brood en een groene salade met feta kaas. Tavče-gravče is ook erg lekker als bijgerecht bij geroosterd vlees.

### **Tavče gravče met vlees**

Als je vlees in je tavče gravče wil, snij het dan in hapklare brokken en kook het mee met de bonen. Zorg dat het vlees niet te mager is en neem varkens- of lamsvlees. Rundvlees is minder geschikt omdat de kooktijd dan te lang zou worden voor de bonen. Wil je er worst bij, leg die dan op de tavče-gravče en bak ze mee in de oven.

### **Tavče gravče als in Tetovo**

Een andere, klassieke manier om tavče-gravče te maken is zoals dat gebeurt in de noordwestelijk gelegen stad Tetovo, met knoflook en munt. Volg gewoon het bovenstaande basisrecept. Voordat je de bonen overdoet in de ovenschaal rasp je er drie of vier tenen knoflook boven en strooi je er twee eetlepels gehakte verse munt (of 1 el. droge) en een lepel gehakte peterselie door.