



## Macedonië

### **Turli tava**

*Ovenschotel van vlees en groenten*

1 kg. lams-, kalfs- of varkensvlees, of een combinatie daarvan  
2 uien  
200 gr. okra  
1 aubergine  
2 wortelen  
2 - 3 puntpaprika's  
1 hete peper  
150 gr. erwten  
150 gr. sperziebonen  
3 - 4 aardappelen  
1 blik tomatenpuree  
zout en peper  
bladpeterselie

Snij de uien in ringen, de wortelen in schijfjes en de aubergine in blokjes. De paprika's en de peper snij je klein. De aardappelen schil je en snij je in kleine blokjes. Bak de uien in olie. Als die glazig zijn gaan de worteltjes, de paprika en de peper erbij. Laat het even meebakken. Dan mag de aubergine erin, en tot slot de aardappelen, de erwten, de sperziebonen en als laatste de okra. Kruid het met zout en peper en schep het goed om. Het vuur mag uit.

Ondertussen snij je het vlees in hapklare brokken. Kruid het royaal met zout en peper. Bak het in een aparte pan met hete olie snel rondom bruin. Doe het vlees bij de groenten, giet er het tomatensap bij en meng het goed.

Schep alles over in een ovenschaal van aardewerk. Giet er zoveel water bij dat alles net onder staat. Beslist niet meer: het vocht moet aan het einde van de bereidingstijd zijn ingedikt tot een dikke saus.

Zet de turli tava in een op 200°C. voorverwarmde oven en bak het in 1½ uur gaar.

Laat het even afkoelen en bestrooi de turli tava met verse bladpeterselie.