



## Macedonië

### **Vardarsko grne**

*Ovenschotel van geroosterd vlees*

500 gr. rundvlees  
500 gr. varkensvlees  
250 gr. gehakt  
250 gr. buikspek (bacon)  
1 grote ui  
1 wortel  
2 groene en 2 rode puntpaprika's  
200 gr. champignons  
1 grote vleestomaat  
peterselie  
200 gr. vette jonge kaas  
olie

De ui snij je in ringen, de paprika's in stukjes en de wortel en de champignons in schijfjes.

Bak de ui rustig in ruim olie glazig. Dan gaan de wortel en de paprika's erbij. Bak ze mee tot de paprika's zacht zijn. De tomaat snij je in stukjes. Die mag er nu in, samen met de champignons. Laat het rustig gaan tot de champignons hun vocht verliezen.

Het vlees snij je in blokjes van 5 x 5 cm. Kruid het met peper en zout en meng het met een flinke scheut olie. Het gehakt kruid je met peper en zout. Kneed het goed door, draai er balletjes van en meng ook die met ruim olie. Het spek snij je in stukjes.

Verhit een grill. Daarop gaan achtereenvolgens rundvlees, gehaktballetjes, varkensvlees en spek. Als je een hele grote grill hebt kan het er allemaal tegelijk op. Rooster het vlees zoals je dat bij de bbq zou doen: gaar maar sappig, en rondom mooi bruin.

Verwarm intussen de oven voor op 250°C.

Meng het vlees met de groenten. Doe er een flinke hand gehakte bladpeterselie bij en een half liter water. Schep het nog eens goed om en doe het dan over in een diepe ovenschaal. Snij de kaas in dikke plakken. Die verdeel je over het gerecht. Sluit de schaal goed af met aluminiumfolie, zodat er geen vocht kan ontsnappen. Bak je vardarsko grne een half uur in de gloeiend hete oven.