



Montenegro

Blitva sa krompirom

Snijbiet met aardappelen

1 kg. snijbiet
4 vastkokende aardappelen
4-5 tenen knoflook
2-3 el. olijfolie
zout en peper

Schil de aardappelen en snij ze in blokjes. Doe ze in een grote pan gezouten, kokend water.

Spoel de snijbiet goed. Snij de stengels van het blad. De al te taaie stukken gaan in de gft-bak, de mooiere stukken snij je klein. Scheur de bladeren in repen.

Als de aardappelen zo'n vijf minuten gekookt hebben gaat de snijbiet erbij. Eerst de stengels, want die hebben iets langer tijd nodig. De snijbiet moet een kleine 10 minuten koken, of zelfs iets langer als hij niet zo vers meer is. De bedoeling is om het zo uit te mikken dat de aardappelen en de snijbiet op hetzelfde moment gaar zijn.

Verhit de olijfolie in een pan. Hak de tenen knoflook fijn (niet uit de knijper!) en bak ze een minuutje in de olie. Niet langer, want dan worden ze bruin en krijgen een bittere smaak. Laat de aardappelen en de snijbiet goed uitlekken in een vergiet en doe ze erbij. Goed omscheppen, kruiden met zout en peper en nog een paar minuutjes doorbakken.

Leg de blitva op een schotel en sprenkel er evt. nog wat olijfolie overheen.