



# Montenegro

## **Crnogorski ražtan**

### *Montenegrijnse kool*

500 gr. koolbladeren van mergkool, boerenkool of splijtkool

500 gr. varkensworst en -vlees

1 grote ui

2 wortelen

4 - 5 aardappelen

4 - 5 tenen knoflook, meer mag zeker ook

20 zwarte peperkorrels

1 el. bloem

1 el. olijfolie

1 el. paprikapoeder

Neem een grote, zware pan, bijvoorbeeld van gietijzer. Vet de bodem in met een beetje olijfolie. Daarop leg je de helft van de grof gehakte koolbladeren. Leg daar de helft van vlees op, in niet te kleine stukken of schijven gesneden. Snij de ui en de wortelen in schijfjes en hak de knoflooktenen grof. Leg er de helft van tussen het vlees, plus 10 zwarte peperkorrels en een snuf zout. Daarop leg je de helft van de geschilde en in wat grotere plakken gesneden aardappelen.

Daarop komt de helft van wat er aan kool overschiet, en daarop de rest van het vlees, de ui, de wortel, de knoflook en de aardappelen. Kruid het met zout en strooi er de rest van de peperkorrels over. Bedek het geheel met de rest van de koolbladeren. Druk het met je handen voorzichtig wat aan en giet er dan water bij, juist genoeg om alles bijna -maar niet helemaal- onder te zetten. De bladeren zullen nog vocht gaan afgeven en we willen niet dat het koolsoep wordt. Als er tijdens het koken te veel vocht verdampt, kan er altijd nog wat bij.

Breng de pot met Montenegrijnse kool aan de kook, zet het vuur dan zacht, leg een deksel schuin op de pan en laat het zeker een uur of drie heel, heel zachtjes en heel bescheiden wat pruttelen.

Zijn de kool en het vlees helemaal door- en door gaar, dan verwarm je een lepel olijfolie in een steelpannetje. Roer er de el. bloem door en wacht tot het vet alle bloem heeft opgenomen. Haal het pannetje van het vuur, roer er een eetlepel paprikapoeder door en schep het spul goed door de Montenegrijnse kool. Laat het nog een paar minuutjes zachtjes koken.