



## Roemenië

### **Ghiveci calugaresc**

*Monnikenstoofpotje*

100 ml. plantaardige olie  
3 uien, fijngehakt  
2 wortelen, in plakjes  
2 groene paprika's in blokjes  
6 aardappelen in blokjes  
1 aubergine in blokjes gesneden  
250 ml. dik tomatensap  
150 gr. (diepvries)erwten  
150 gr. sperziebonen  
1 appel, ongeschild, maar wel in stukken gesneden  
3-4 teentjes knoflook  
2 laurierblaadjes  
zout en peper

Verwarm de olie in een grote pan, en bak er op laag vuur de ui, wortelen, paprika's in voor 3-4 minuten. Doe er dan de aardappelen bij, en laat het nog eens 5 minuten bakken.

Doe er dan de rest van de groenten (erwten, bonen, aubergine) bij, samen met de appel en de laurierbladeren, zout en peper, en een half liter water. Meng het allemaal goed en breng het aan de kook. Zet het vuur dan laag, doe het deksel op de pan en laat het allemaal een half uurtje rustig sudderen.

Niet in roeren, want dan gaan de groenten kapot. Beter is het om af en toe wat met de pan te schudden, net als met kool.

Als het halve uur voorbij is doe je er het tomatensap bij, de geperste of geplette knoflooktenen, en zet je het nog eens zonder deksel 25-30 minuten in een niet al te warme oven. Geen oven? Dan ga je gewoon verder op het fornuis, maar leg het deksel dan wel schuin op de pan, want het vocht moet wat kunnen verdampen.

Het is klaar als de saus voldoende is ingedikt.