



## Roemenië

### **Saramură de pește**

*Saramura van vis*

1 karper van 1½ - 2 kg.  
3 (rijpe) vleestomaten  
2 rode paprika's  
2 Spaanse pepers  
3 - 4 tenen knoflook  
2 - 3 takjes tijm  
2 laurierblaadjes  
½ citroen, in dunne schijfjes  
zout en peper  
2 - 3 el. olie  
1 stukje vet spek

Maak de vis schoon en was ze van binnen en buiten. Dep ze goed droog en kruid de vis van binnen en buiten met peper en zout. Zet de karper een kwartiertje opzij.

Het is het mooiste om de vis in haar geheel te grillen en op tafel te zetten, maar het is misschien praktischer om ze in stukken te verdelen. Maak de stukken in ieder geval beslist niet te klein.

Begin met het maken van de mamaliga/polenta. Maak een dikke mamaliga, stort het spul dan op een plaat in een laag van 2 vingers dik en laat het afkoelen en opstijven.

Ondertussen heb je de grill gloeiend heet laten worden. Leg er de paprika en de tomaten op en rooster ze tot het vel zwart wordt en blaren gaat trekken. Laat ze even afkoelen, pel ze en druk ze met een vork in grove stukken. Niet fijnprakken, want we willen forse stukken groente bij onze vis.

Maak het rooster schoon en wrijf het in met het stukje vet spek. Leg de vis op de hete grill en rooster ze aan beide kanten mooi bruin. Niet trekken en duwen: gewoon wachten tot ze zo ver gebakken is dat ze vanzelf loslaat, anders trek je de hele vis kapot. Voel je dat ze gemakkelijk van het rooster loslaat, dan is ze gaar.

Breng ondertussen een grote pan met water aan de kook. Om de karper zo'n beetje te bedekken heb je, afhankelijk van je schaal, ½ - ¾ l. water nodig. Als het water kookt gaan er zout, peper, takjes tijm en laurierblad in, plus de Spaanse pepers, gehakt en van zaadlijsten ontdaan, plus de geroosterde stukken paprika en tomaat. Wacht tot het opnieuw kookt, laat het dan vijf minuten doorkoken en zet het vuur uit.



## Roemenië

De tenen knoflook pel je en wrijf je met een paar lepels olie fijn tot je een mayonaise-achtige substantie hebt. Die roer je door de marinade.

Als de vis gaar is leg je hem in een diepe, voorverwarmde schaal. Giet de hete marinade over de vis en leg er de schijfjes citroen in. Dek de schaal af met een deksel of aluminiumfolie en laat de karper 20 minuten staan, zodat de smaken goed in het visvlees kunnen trekken.

Tijd genoeg nu om de mamaliga te roosteren. Snij de mamaliga in driehoeken. Maak het rooster weer schoon, wrijf het opnieuw in met het spek en leg de stukken polenta erop. Rooster ze aan beide kanten zodat ze goed heet zijn en mooi kleuren.

Dien de vis op met marinade en al en eet ze met de polenta.