



Roemenië

Tocănița de mazăre cu carne de porc

Stoofschotel van erwten en varkensvlees

800 gr. erwten (diepvries)

600 gr. niet te mager varkensvlees

1 grote ui

2 - 3 worteltjes

2 dl. gezeefde tomaten

1 laurierblad

1 tl. scherp paprikapoeder

1 - 2 el. bloem

zout en peper

verse dille (*als je gedroogde dille gebruikt, doe die dan niet aan het eind, maar samen met de erwten in de stoofpot*)

Verhit een paar el. olie in een pan met een dikke bodem. Snipper de ui en bak hem zachtjes glazig. Ondertussen snij je het vlees in blokjes en de worteltjes in schijfjes. Zet het vuur hoog als de uien zacht beginnen te worden en doe het vlees in de pan. Bak het snel rondom bruin en haal de pan dan van het vuur. Strooi er het paprikapoeder over, zet de pan terug op het gas en giet er zoveel heet water bij dat het net onder staat. Worteltjes, tomatenpuree, een snuf zout en het laurierblad mogen er ook in. Breng het aan de kook en laat het op een laag vuurtje pruttelen tot het vlees zacht is.

Nu gaan de erwten erbij. Laat het nog tien minuutjes gaan, tot ook de erwtjes gaar zijn.

Proef het af op peper en zout, bestrooi het met flink wat verse, gehakte dille en zet het stoofpotje op tafel met gekookte aardappelen of rijst.