



Roemenië

Tochitură ardelenescă

Tochitură uit Transsylvanië

- 3 gerookte worstjes
- 2 grote uien
- 2 wortelen
- 500 gr. kippenlevertjes
- 500 gr. varkensvlees
- 1 stukje verse gember van 2 -3 cm.
- 1 blik pruimtomaten
- 1 blokje groentebouillon
- 2 tenen knoflook
- zout en peper
- verse basilicumblaadjes
- 1 bosje verse peterselie

- 4 kopjes (à 1 dl.) maïsmeel (polenta)
- 4 eieren
- 4 el. geraspte feta
- augurkjes en ingemaakte pepertjes

Snij de worstjes in plakjes en bak ze in wat olie. Haal ze uit de pan en bak in hetzelfde vet de kippenlevertjes, zonodig met nog wat extra olie. Als ze gaan kleuren haal je ze eruit en leg je ze even apart.

Het varkensvlees heb je ondertussen natuurlijk in blokjes gesneden, de uien heb je gesnipperd en de wortelen in schijfjes gesneden. Dat mag nu allemaal in dezelfde olie, samen met de geraspte gember. Bak het op hoog vuur rondom bruin. Doe de kippenlevertjes terug in de pan, giet er het blik tomaten bij, het bouillonblokje en het glas witte wijn. Breng het aan de kook, leg het deksel op de pan, zet het vuur laag en laat de tochitura in een kleine drie kwartier gaar stoven.

Tegen het einde van de kooktijd, als het vlees zacht begint te worden, neem je een fijne rasp en rasp je de tenen knoflook erboven. Kruid de tochitura met zout en peper en laat het verder pruttelen tot het vlees zacht is.

Ondertussen heb je natuurlijk je mămăligă gemaakt en voor ieder een spiegelei gebakken. Leg op ieder bord een flinke bol mămăligă. Daarop leg je een spiegelei en over dat ei rasp je de kaas. Naast die opgedirkte berg mămăligă schep je een royale portie tochtură. Bestrooi het ruimhartig met gehakte verse peterselie en wat gescheurde blaadjes basilicum en zet het op tafel met wat augurkjes, wat ingemaakte hete pepertjes en een koel flesje witte wijn.

