



Roemenië

Tochitură moldovenească

Moldavische tochitura

1 kg. varkensvlees zonder been
300 gr. gerookte varkensworst
4 el. reuzel
6 tenen knoflook
2 dl. droge witte wijn
3 laurierbladeren
2 tl. zoet paprikapoeder
1 el. tijm
zout en peper

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

Om te beginnen snij je het varkensvlees en de worst in stukjes van een goeie 3 x 3 cm. De tenen knoflook hak je met een mes fijn. Niet uit de knijper: hakken.

Verhit de reuzel in een pan met een dikke bodem. Daar gaat het vlees in. Bak het rondom mooi bruin.

Als het varkensvlees bruin begint te worden gaat de worst erbij. Laat het 3 minuten meebakken, dan gooi je de gehakte knoflooktenen erbij. Laat het nog eens 2 minuutjes gaan, maar pas op dat de knoflook niet bruin wordt. Blus het af met de witte wijn en een glaasje water. Schraap de aanbaksels los van de bodem. Doe er de laurier bij, leg de deksel op de pan en laat de tochitură een klein uurtje op een zacht vuurtje stoven.

Aan het eind van de stooftijd, als het varkensvlees mooi zacht begint te worden, kruid je de tochitură met zout en peper, het paprikapoeder en de tijm. Als nodig kan er nog wat water bij. Laat het nog tien minuutjes zachtjes doorpruttelen.
recept.

Van de eieren bak je vier spiegeleieren. De tochitură serveer je naast (of rondom) een bergje mămăligă met daarop het spiegelei en daaroverheen de geraspte kaas. Een paar augurken en/of ingemaakte pepertjes erbij en het feest is compleet.