



Roemenië

Saramură de pui taraneasca

Traditionele saramura van kip

- 1 - 2 kippen
- 5 - 6 rijpe vleestomaten
- 5 - 6 ardei de raci* (of 3 rode paprika's en een Spaans pepertje)
- 2 - 3 tenen knoflook
- flink wat grof zout
- verse peterselie of lavas

Strooi flink wat zout op een gloeiend hete plaat. Snij de kip(pen) in stukken. Die leg je op het zout. De tomaten en de paprika's leg je er naast.

Zodra de stukken kip gaar en bruin zijn gaan ze in een grote schaal. De geroosterde tomaten en de paprika's worden met een vork in grove stukken gedrukt. Die gaan erbij, evenals de geplette tenen knoflook en een bosje gehakte lavas of peterselie. Het geheel wordt overgoten met heet water, net voldoende om het allemaal zo ongeveer te bedekken, waarna het een half uurtje mag trekken.

Deze traditionele samarură eet je op kamertemperatuur met gloeiend hete mamaliga, smeug recht uit de pan of in stukken gesneden en geroosterd. De kip eet je met je handjes, het verrukkelijke vocht met een lepel en het geheel spoel je weg met een glas rode wijn.