



Roemenië

Varză cu ciolan afumat

Witte kool met gerookte ham

1 kleine witte kool
een stuk gerookte ham (zo veel als je lekker vind)
2 wortelen
1 groene paprika
2 uien
4 grote tomaten
4 el. olie
zout en peper
1 tl. (of meer, naar smaak) paprikapoeder
1 tl. gedroogde tijm
verse dille

Snij de kool in vieren en verwijder de stronk. Snij de stukken in dunne repen. Doe de koolreepjes in een braadpan, bestrooi ze met zout en meng het goed, een beetje knedend met je handen.

Ontvel de tomaten (van onder inkruisen en even onderdompelen in kokend water, dan trek je de velletjes er zo af). Hak ze aan stukken en meng ze door de kool.

Maak de ui, paprika en wortels schoon. Snij ze in fijne stukjes. Raspen mag ook. Snij ook de ham in (niet te kleine) blokjes of schijven en meng het allemaal onder de kool. Kruid het met peper, paprikapoeder en tijm. Doe er een kopje water bij, leg het deksel op de pan en zet hem op het fornuis. Even snel verhitten en dan op een laag vuurtje twintig minuten laten gaan. Af en toe wat omscheppen zodat het niet aanbrand.

Verwarm je oven voor op 180°C. Na twintig minuten zet je de koolschotel zonder deksel in de oven (als je geen pan hebt die de oven in kan doe je het over in een ovenschaal). Laat het nog eens 20 minuten bakken.

Tot slot strooi je er verse dille overheen. Serveer het in ieder geval met van die lekkere ingemaakte groene pepertjes, en eventueel met mămăligă.