



## Roemenië

### **Varza a la Cluj**

*Kool op de wijze van Cluj*

1 witte kool (of 2 pakjes zuurkool)  
1 kg gehakt  
1 ui  
1 kopje rijst  
olie (of reuzel)  
200 ml gezeefde tomaten (of een blik gepelde, dat mag ook natuurlijk)  
zure room  
dille  
zoet paprikapoeder  
een paar plakjes gerookt spek  
zout en peper

Verwarm de oven voor op zo'n 200°C.

Kook de rijst in gezouten water. Snipper de ui en bak ze in 2 el. olie en 2 el. water. Als de ui glazig wordt gaat het gehakt erbij en een snuf zout. Als het mooi bruin gebakken is gaat er de uitgelekte gekookte rijst bij, 1 el. tomatensaus, 2 el. zure room, paprikapoeder, zout en peper en wat water. Meng het goed en zet het even opzij.

Nu de kool: maak hem schoon en snij hem in dunne reepjes. Verhit een pan met 2 el. olie en bak daar onder steeds roeren de kool in. Na 3 minuten blus je het met een kopje heet water. Laat het koken tot het water is verdampt en de kool gaar is. Doe er dan de gehakte dille, een el. tomatensaus, tijm, en zout en peper bij.

Vet een ovenschaal in met wat olie. Over de bodem gaan eerst 2 el. zure room en 3-4 el. tomatensaus. Dan de helft van de kool, daarover wat tomatensaus, dan het met de rijst gemengde gehakt. Daarover gaat weer een laagje tomatensaus en dan de rest van de kool. Daarover gaat de rest van de tomatensaus en een paar plakjes gerookt spek.

Dan gaat de schaal de hete oven in voor zo'n 40 minuten., of tot de bovenkant mooi bruin is en het vocht langs de randen omhoog borrelt.

Serveer je "Kool a la Cluj" warm, met zure room en mamaliga.