



## Roemenië

### **Cârnați cu piure de gutui și țelină**

*Worst met puree van kweeperen en bleekselderij*

4 varkensworsten  
3 kweeperen  
2 stengels bleekselderij  
1 ui  
zout en peper  
suiker

Bak de worsten in wat olie of boter aan alle kanten mooi bruin en gaar. Haal ze uit de pan en zet ze apart.

In het achtergebleven vet bak je de gesnipperde uien glazig. Ondertussen schil je de kweeperen en verwijder je de zaadjes. Hak ze in stukken. Snij ook de bleekselderij in stukjes. Dat gaat allemaal in de pan. Kruid het met een snuf zout, royaal zwarte peper. Doe er een scheut water bij, leg het deksel op de pan en laat op een zacht vuurtje smoren. Ga af en toe met een houten lepel over de bodem zodat de puree niet aanbrandt.

Na een half uurtje zullen de kweeperen zacht zijn. Wat nog niet uit elkaar is gevallen duw je met je pollepel tot prut. Proef de puree af op zout en peper, en op suiker. Er mag rustig een halve eetlepel bij, misschien meer, naar smaak. Als de puree te dik geworden is doe je er nog wat water bij.

Is de puree goed? Dan gaan de worsten er weer bij. Laat het op een zacht vuurtje nog even gaan tot de worsten door en door warm zijn.

Deze worst met puree van kweeperen en bleekselderij is lekker met gebakken aardappeltjes.