



Servië

Ajvar

1. De Klassieke Ajvar

10 kg. rode paprika's (bij voorkeur puntpaprika's, maar de gewone mogen ook)

5 kg. aubergine

3 - 7 verse Spaanse pepertjes

een paar lepels zout

1 liter olie

1 dl. azijn

12 - 15 afsluitbare potten (afhankelijk van de grootte)

Was de paprika's en bak ze in de oven op 250°C. tot de huid zwart wordt en blaren gaat trekken. De paprika's die je gebakken hebt doe je in een schaal die je kunt afdekken. Door de stoom kunnen ze nog wat zachter worden. In een opgeblazen plastic zak gaat het ook goed. Na een minuut of tien kun je de schilletjes er heel gemakkelijk afhalen. De zaadjes en de zaadlijsten moeten er ook uit. Snij de paprika's in stukken.

Schil de aubergines, snij ze in vieren en bak ze op dezelfde temperatuur als de paprika's, tot ze gaar zijn. Wat je ook kunt doen is de aubergines hier en daar inprikken met een breinaald en in de oven leggen. Wanneer ze gaar zijn kun je het vel er gemakkelijk vanaf trekken.

Maal de paprika's en de aubergines met een passe-vite met een raster van gemiddelde grootte. Het mag niet te fijn zijn, want we willen dat onze ajvar nog een beetje structuur heeft. dus Doe het dus beter niet in de keukenmachine. Maal ook wat pepertjes mee. De hoeveelheid hangt af van hoe scherp je ajvar straks moet zijn, maar maal er in ieder geval 3 mee voor de smaak.

Nu hebben we een hele grote, brede pan nodig, met een zo groot mogelijke diameter. Liever breed dan diep, want dan gaat het inkoken van de ajvar sneller. Neem anders beter twee pannen, anders gaat het veel te lang duren. Doe op de bodem van de pan een beetje olie, schep er het aubergine-paprikamengsel in en breng het langzaam aan de kook. Zet het vuur op de allerkleinste stand en kook de ajvar 2 tot 3 uur onder voortdurend roeren in. Pas op, want het spul is gloeiend heet en als je luchtballen op de bodem laat ontstaan spat het alle kanten op.

Terwijl je ajvar inkookt doe je er met kleine beetjes tegelijk de olie, het zout en de azijn in, tot je de gewenste smaak en dikte hebt. De olie doe je er met kleine hoeveelheden bij, elke 20 tot 30 minuten, of als je ziet dat alle olie is opgenomen. Je hebt ongeveer een liter olie nodig: als je twee pannen gebruikt een halve liter dus per pan. Ook zout en azijn voeg je geleidelijk toe, want er in gaat snel genoeg, maar er uit halen kan niet meer. Pas op dat je ajvar niet te zout is als hij straks is ingekookt.

De ajvar is klaar als de kleur oranje-bruin is en het dik genoeg is. Dat kun je testen door een lepel hete ajvar op een koud bord te doen en het meteen te kantelen. Als de ajvar op de grond valt moet je nog eventjes doorgaan, maar als hij langzaam van het bord glijdt zit je goed.

De hete ajvar doe je in potten die je 20 minuten in kokend water hebt voorverwarmd (de potten in koud water zetten en dan langzaam aan de kook brengen!). Schep de ajvar in de potten, veeg de randen goed schoon met keukenpapier, sluit ze af met het deksel en laat ze ondersteboven afkoelen. Je kunt, om ze beter te conserveren, wat olie op de ajvar gieten voor je de potten afsluit. Die olie komt weer bovendrijven als je de potten rechtop zet, en vormt zo een extra beschermingslaagje.

Bewaar je ajvar op een donkere en koele plaats.

2. Wat Minder Ajvar

2 aubergines

4 rode paprika's

2 tenen knoflook, fijngehakt

1 el. azijn

(olijf)olie

zout en zwarte peper

Verwarm de oven voor op 250° C.

Prik met een breinaald hier en daar een gat in de aubergines. Leg ze dan samen met de paprika's in de voorverwarmde oven en bak ze tot het vel blaren gaat trekken en de paprika's zwart worden. Haal ze er dan uit en stop ze in een plastic zak. Opblazen, dichtknopen en tien minuutjes laten liggen. Nu kun je de velletjes er zo vanaf halen. Het vel van de aubergines trek je er zo vanaf, daar heb je geen plastic zak voor nodig.

Haal het zaad en de zaadlijsten uit de paprika's en snij ze in stukken. Snij ook de aubergines in stukken en doe het samen met de azijn en de gehakte knoflook in een keukenmachine. Pureer het niet te fijn: er moet nog wat aan structuur overblijven.

Breng je ajvar op smaak met zout en peper. Dat mag best een hoop zijn; een flinke theelepel van elk in ieder geval. Het spul wordt koud gegeten, dus de smaak zal dan minder sterk zijn.

Meng ten slotte bij kleine beetjes tegelijk de olie door je ajvar, tot je een mooie, gladde (maar niet te dunne!) pasta hebt

3. Een Gemakkelijke Ajvar

5 kg. rode paprika's

2 kg. aubergine

3 liter water

½ l. azijn

3 el. + 4 tl. zout

200 gr. suiker

4 teentjes knoflook

½ l. olie

Was de paprika, verwijder het zaad en de zaadlijsten en snij ze in reepjes. Schil de aubergines en snij ze in blokjes.

Breng in een hele grote pan 3 liter water aan de kook met de ½ liter azijn, de suiker en 3 el. zout. Als het kookt doe je er de paprika en de aubergine bij. Breng het opnieuw aan de kook en laat het een paar minuten doorkoken. Zet het vuur uit en laat het even afkoelen.

Alles paprika en auberginestukjes schep je uit het vocht en maak je fijn met een keukenmachine. Dat mengsel gaat terug in de pan. Knijp er de teentjes knoflook boven uit en doe er ½ liter olie bij en 4 theelepels zout. Breng het weer aan de kook en laat het dan 1 tot 1½ uur zachtjes pruttelen

Als de gewenste dikte is bereikt zet je het vuur uit, doe je de ajvar in schone potten. Sluit ze af, laat ze ondersteboven afkoelen en bewaar ze op een donkere en koele plaats.

4. Een Razendsnelle Ajvar

3 kg. rode paprika's
2 aubergines
4 tenen knoflook
olie
suiker
azijn
zout en peper

Was de paprika's, verwijder de zaadlijsten en maal ze fijn in een keukenmachine. Bak ze in de olie.

Schil de aubergine, maal ze ook fijn en doe ze bij de paprika's. Bak verder tot het allemaal zacht is.

Als de paprika's en de aubergines gaar zijn en tot een dichte puree zijn gekookt doe je er naar smaak geraspte knoflook bij, zout en peper, suiker en azijn. Vul het aan met olie tot de ajvar mooi smeug is, maar nog wel dik is.

Warm het even goed door en doe de ajvar in potten. Afsluiten, omgekeerd laten afkoelen en op een koele en donkere plaats bewaren.