



Servië

Vlaški burundeo

Salade van varkensvlees

600 gr. varkensvlees

1½ l. water

1 bol knoflook

zout

2 - 3 el. bloem

Breng het water aan de kook. Snij het varkensvlees in blokjes. Dat gaat samen met een theelepel zout en de bol knoflook in het kokende water. Laat het heel zachtjes koken tot het vlees uit elkaar valt, zo'n twee tot drie uur (als je buikspek gebruikt). Als er te veel water verdampt mag er wat bij.

De bol knoflook mag er nu uit. Meng de bloem met wat water tot een papje. Dat giet je bij het vlees. Meng het goed en laat het, onder af en toe roeren, nog een uurtje verder pruttelen tot je een dikke, romige consistentie heeft. Proef of er misschien nog wat zout bij mag. Nu laat je het helemaal afkoelen.

Serveer de salade van varkensvlees koud met een schaalje augurken en/of ander tafelzuur en/of een zuurkoolsalade.