



Slovenië

Ajdova kaša z zelišči

Boekweit met kruiden

400 gr. boekweit

2 el. olie

1 kleine ui

verse kruiden, fijngehakt (peterselie, majoraan, tijm, bonenkruid)

zout en peper

1 l. groentebouillon

Was en droog de boekweit. Snipper de ui en bak hem kort in een paar el. olie. Doe er nu de boekweit bij en bak het al omscheppend vijf minuten. Ondertussen verwarm je de groentebouillon.

Nu gaat de hete bouillon erbij. Zodra het spul kookt zet je het vuur laag en laat je het zachtjes een kwartiertje verder koken.

Meng er nu de kruiden onder. Laat het verder koken tot het water grotendeels verdampt is en je een min of meer vloeïende brij hebt, ongeveer als risotto. Proef het af op zout en peper en zet het op tafel.