



## **Cerný kuba**

*“risotto” van gort en paddenstoelen*

7½ dl. water  
300 gr. gort (of boekweit)  
60 gr. boter  
30 gr. gedroogde paddenstoelen  
3 tenen knoflook  
1 ui  
majoraan  
peper en zout  
gemalen karwij

Week de gedroogde paddenstoelen in wat lauw water. Spoel de gort schoon onder water en laat ze goed uitlekken.

Snipper de ui en bak ze in wat vet tot ze glazig is. Doe er de gort bij en laat het even al omscheppend roosteren. Doe er dan het water bij, breng het aan de kook, kruid het met een snuf zout en laat de gort met een deksel op de pan koken tot het zacht is.

De geweekte paddenstoelen zeef je, spoel je nog eens af en roer je dan door de gort. Rasp er de knoflook boven en kruid het met majoraan, karwij en peper en zout. Vet een ovenschaal in. Schep daar de hele handel in over en schuif het in een op 180°C. voorverwarmde oven. Laat het een half uurtje bakken.

Leg voor het serveren wat dunne plakjes boter op de kuba, dan wordt het gerecht nog wat smeùiger en smakelijker.