Hoofdgerechten / Albanië

Fergesë



Een Albanese ovenschotel van paprika, tomaten en kwark, geserveerd in een kleipan.

Tijd 65 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 600 g Groene paprika's
- ☐ 400 g Tomaten
- ☐ 350 g Kwark gjizë
- ☐ 150 g Feta
- ☐ 1 stuk ui
- ☐ 3 teentjes knoflook
- ☐ 60 g Boter
- ☐ 1 eetlepel bloem
- ☐ 1 stuk Hete chili
- ☐ Zout en peper — naar wens

Zo maak je het.

01 Rooster de paprika's boven een vuur of onder een grill tot de schil zwart wordt.

02 Doe de hete pepers tien minuten in een zak en pel ze.

03 Fruit de ui en knoflook in boter en roer er een lepel bloem door.

04 Voeg de gehakte tomaten toe en laat ze inkoken tot een dikke bodem zonder losse vloeistof.

05 Snij de geschilde paprika's in reepjes en roer ze door de tomatenbasis.

06 Pureer de kwark met de feta en meng deze door het hete mengsel.

07 Doe het in een kleipan en bak gedurende twintig minuten op 200 °C, tot het gaat borrelen.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Berishasinan / CC BY-SA 4.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / fergese