Hoofdgerechten / Bulgarije

Kavarma

Varkensvlees met champignons en paprika, gestoofd in een aarden pot onder een ei.

Tijd 95 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 700 g varkensschouder – in blokjes gesneden
- ☐ 300 g Champignons
- ☐ 3 stuks Paprika's
- ☐ 2 stuks uien
- ☐ 3 stuks Tomaten
- ☐ 4 stuks eieren
- ☐ 150 g Gepekelde witte kaas
- ☐ 1 eetl paprika
- ☐ 1 eetl. Zomerbonenkruid
- ☐ 150 ml Droge witte wijn
- ☐ 60 ml Plantaardige olie
- ☐ 20 g Peterselie
- ☐ Zout en peper — naar wens

Zo maak je het.

01 Bak het in blokjes gesneden varkensvlees aan alle kanten bruin in olie.

02 Voeg de ui en paprika toe en bak zeven minuten, tot ze zacht zijn.

03 Voeg de champignons toe en kook op hoog vuur tot het water verdwenen is.

04 Haal het van het vuur, roer de paprika en bonenkruid erdoor, voeg de wijn toe en zet het vuur drie minuten terug.

05 Voeg de gehakte tomaten toe, breng op smaak en verdeel alles over de potten.

06 Bak gedurende vijfenveertig minuten op 180 °C, afgedekt.

07 Haal de deksels eraf, breek in elke pan een ei, strooi de kaas erover en geef ze nog acht minuten.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / kavarma