Hoofdgerechten / Bosnië en Herzegovina

Bosanski Lonac



Vlees en groenten in laagjes in een aarden pot en vier uur gekookt zonder te roeren.

Tijd 280 min **Personen** 6

Dit heb je nodig.

- ☐ 600 g Rundvlees — in grote stukken
- ☐ 600 g Lamsvlees — in grote stukken
- ☐ 500 g Kool
- ☐ 600 g Aardappelen
- ☐ 4 stuks Wortelen
- ☐ 4 stuks Tomaten
- ☐ 3 stuks Paprika's
- ☐ 3 stuks uien
- ☐ 2 stuks Peterseliewortel
- ☐ 1 stuk knoflook – hele kop
- ☐ 150 g Gerookt varkensvet
- ☐ 200 ml Droge witte wijn
- ☐ 3 stuks Laurierblaadjes
- ☐ Zout en peper — naar wens

Zo maak je het.

01 Snijd alle groenten in grote stukken; ze moeten vier uur overleven zonder in te storten.

02 Bekleed de bodem van de pan met het in blokjes gesneden varkensvet, leg het vlees erop en breng op smaak.

03 Leg hierop de ui, wortel, peterseliewortel, aardappel, paprika, kool en tomaat.

04 Doe de hele knoflookbol en de laurierblaadjes erin, giet de wijn erbij en voeg water toe tot de helft van de hoogte van de pan.

05 Dek af en plaats het gedurende vier uur in een oven van 150 °C. Open het niet en roer niet.

06 Serveer rechtstreeks uit de pot en graaf tot op de bodem, zodat elke laag het bord bereikt.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.

Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0

Foto: Kami at German Wikipedia / Public domain / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.

Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.

recipes.dvs-services.be / bosanski-lonac