



Kavarma: Bulgaarse vleesstoof met paprika

Een geurige Bulgaarse stoofpot van varkensvlees met paprika, ui en champignons, langzaam gestoofd tot alles smeug is. Vaak per portie geserveerd in een aardewerken potje.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	75'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

700 gr varkensvlees, in blokjes van 3 cm
2 uien
2 rode paprika's
250 gr champignons
3 rijpe tomaten

3 teentjes knoflook
1 el paprikapoeder
1 kl gedroogd bonenkruid
150 ml droge witte wijn
4 el zonnebloemolie
1 kl zout
versgemalen zwarte peper naar smaak
1 el gehakte verse peterselie

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de zonnebloemolie in een ruime braadpan op middelhoog vuur.
- 2.** Dep de blokjes varkensvlees droog met keukenpapier en braad ze in porties rondom goudbruin. Schep het vlees uit de pan en zet apart.
- 3.** Snij de uien fijn en fruit ze in dezelfde pan op matig vuur gedurende 3 tot 4 minuten tot ze glazig zijn.
- 4.** Pers of hak de knoflook fijn en voeg toe. Snij de paprika's in reepjes en de champignons in plakjes. Voeg alles toe aan de pan en bak 4 tot 5 minuten mee tot de groenten wat zachter worden.
- 5.** Roer het paprikapoeder en het bonenkruid erdoor en laat 1 minuut meebakken.
- 6.** Voeg het vlees terug toe aan de pan. Blus met de witte wijn en schraap de aanbaksels los van de bodem.
- 7.** Pel de tomaten, verwijder de zaadjes en hak ze grof. Voeg de tomaten toe aan de pan.
- 8.** Breng het geheel aan de kook, zet het vuur laag en laat afgedekt 60 minuten zachtjes stoven tot het vlees gaar en mals is.
- 9.** Verwijder het deksel en laat de saus indien nodig nog 10 minuten inkoken tot de gewenste dikte.
- 10.** Proef en breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.
- 11.** Werk af met de gehakte peterselie en serveer direct.

Tip

Wil je het gerecht traditioneel serveren, verdeel de kavarma dan over individuele aardewerken potjes en zet ze nog 10 minuten in een oven van 180 graden voor een authentieke presentatie.

Lekker met

Serveer met vers brood of gestoomde rijst om de rijke saus op te dippen.

Dranktip

Combineer met een stevige Bulgaarse rode wijn zoals een Mavrud of een Melnik, die mooi in balans zijn met het paprikarijke stoofvocht.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)