



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 in een aardewerken potje geserveerd.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	75'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

700 gr varkensvlees in blokjes
2 uien
2 rode paprika's
250 gr champignons
3 tomaten

3 teentjes knoflook
1 eetlepel paprikapoeder
1 theelepel gedroogde bonenkruid
15 cl witte wijn
4 eetlepel zonnebloemolie
1 theelepel zout
peper naar smaak
1 eetlepel gehakte peterselie

Bereidingswijze

1. Verhit de olie in een ruime pan en braad het varkensvlees rondom bruin.
2. Voeg de gesnipperde ui toe en fruit zacht.
3. Voeg de knoflook, de paprika in reepjes en de champignons in plakjes toe.
4. Bak enkele minuten mee tot de groenten wat zachter worden.
5. Roer het paprikapoeder en de bonenkruid erdoor.
6. Blus met de witte wijn en voeg de gepelde en gehakte tomaten toe.
7. Breng aan de kook en laat afgedekt 60 minuten zachtjes stoven tot het vlees mals is.
8. Breng op smaak met zout en peper en laat de saus indien nodig nog wat inkoken.
9. Werk af met peterselie en serveer met brood of rijst.

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