

Ingrediënten

1 kg tomaten 1 kg paprika's 1
aubergine 500 g uien 2-3 teentjes
knoflook 60 g suiker 50 ml
(olijf)olie 50 ml azijn 1 tl
chilipoeder peper en zout naar
smaak

Tijd: > 1 uur
Keuken: Balkan
Smaak: Hartig
Soort_gerecht: Saus/dressing
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Balkan saus, Ajvar

Heerlijke saus, die je in potjes vrij lang in de koelkast kunt bewaren, maar ook warm serveren bij gegrillde gerechten. En wat denk je dat zit in/door de 'rode bolletjes' gekookte rijst, die je in vele Balkanresto's geserveerd krijgt? Juist - Ajvar.

Vorbereiding

Tomaten, paprika's zonder zaadjes en aubergine in stukjes snijden, uien en knoflook fijnhakken.

Bereidingswijze

Olie in een pan verhitten en eerst uien en knoflook even fruiten, stukjes tomaat, paprika en aubergine toevoegen, even meebakken. Suiker, azijn en chilipoeder toevoegen, vuur zeer laag zetten en alles 1 ? uur laten pruttelen, met een deksel op de pan, tot de gewenste dikte. Van het vuur af, op smaak brengen met peper en zout. Door de zeef wrijven, en in potjes in de koelkast bewaren.

Serveertips

In iets dunnere vorm wordt deze ook als warme saus gebruikt bij verschillende soorten gegrild vlees of groenten. Je kunt later ook je dikke Ajvar uit het potje aanleggen met wat bouillon en verwarmen. N.B.: oorspronkelijk werden alle ingredienten samen gekookt, tot een dikke massa. Vandaar de 'var' in de naam - 'var' betekent daar 'kook'.