



Sirene po shopski: Bulgaarse gebakken feta met ei

Feta gebakken met tomaat, rode paprika en een ei in een aardewerken potje tot alles borrelt en samensmelt. Een snelle en hartige Bulgaarse klassieker als voorgerecht of licht hoofdgerecht.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	20'	4	Voorgerecht

Ingrediënten

- 250 gr feta
- 2 rijpe tomaten
- 1 rode paprika
- 4 eieren
- 1 kl paprikapoeder

2 el olijfolie
1 kl gedroogd bonenkruid
versgemalen zwarte peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Snijd de tomaten en de rode paprika in kleine blokjes.
3. Verdeel de olijfolie over vier kleine aardewerken potjes (gyuveche) of ovenvaste schaaltes.
4. Verdeel de tomaat- en paprikablokjes gelijkmatig over de potjes.
5. Verkrumel de feta grofweg en verdeel over de groenten.
6. Bestrooi elk potje met paprikapoeder, bonenkruid en een snuf versgemalen peper.
7. Zet de potjes 12 minuten in de oven tot de kaas begint te smelten en de groenten zacht worden.
8. Haal de potjes kort uit de oven en breek in elk potje voorzichtig een ei.
9. Zet de potjes nog 6 tot 8 minuten terug in de oven tot het eiwit volledig gestold is maar de dooier nog zacht blijft.
10. Serveer onmiddellijk in de potjes, want de schaaltes blijven lang heet.

Tip

Gebruik bij voorkeur echte Bulgaarse sirene als u die bij een Oost-Europese winkel kunt vinden. Die is iets minder zout en romiger dan standaard feta. Pas de hoeveelheid peper dan eventueel aan.

Lekker met

Lekker met vers knapperig wit brood of een eenvoudige groene salade.

Dranktip

Combineer met een frisse Bulgaarse Misket of een droge Griekse Assyrtiko.