

RECEPT

Türlü

(Turkse ratatouille met vlees voor 6 personen)

INGREDIËNTEN



- 1 aubergine
- 1 courgette
- 1 grote aardappel
- 4 Turkse zoete pepers
- 8 snijbonen
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 2 vleestomaten
- 200 gram kalfsvlees van de rib, zonder vet!
- 150 gram roomboter
- 1 blokje runderbouillon
- ½ theelepel komijnpoeder
- ½ theelepel witte peper
- ½ theelepel zwarte peper
- ½ theelepel pul biber (rode pepervlokken)
- ½ theelepel paprikapoeder
- 1 eetlepel tomatenpuree

BENODIGDHEDEN



Hoge pan

BOODSCHAPPENLIJST



- 1 aubergine
- 1 courgette
- 1 grote aardappel
- 4 Turkse zoete pepers
- Snijbonen
- 1 ui
- Knoflook
- 2 vleestomaten
- 200 gram kalfsvlees van de rib, zonder vet!
- 150 gram roomboter
- Runderbouillon
- Komijnpoeder
- Witte peper
- Zwarte peper
- Pul biber (rode pepervlokken)
- Paprikapoeder
- Tomatenpuree

Vorbereidingen:

Snijd de ui fijn en bewaar apart. Snijd het vlees in kleine stukjes en bewaar apart. Snijd de snijbonen en de Turkse pepers grof en bewaar apart. Snijd de tomaten in blokjes en bewaar apart. Schil de aardappel, de aubergine, de courgette en snijd deze in blokjes, maar bewaar allemaal apart!

Bereiding:

Bak de ui in een hoge pan in 100 gram roomboter en bewaar deze buiten de pan. Bedek dan de bodem van de pan met de stukjes vlees. Plaats daar de gebakken uien bovenop. Vervolgens maak je laagjes door eerst de gesneden snijbonen op de uien te leggen, dan de blokjes aardappel op de snijbonen, dan de blokjes aubergine op de aardappel, de blokjes courgette op de aubergine, de Turkse peper op de courgette en ten slotte de tomaten op de Turkse pepers.

Plaats dan een blokje runderbouillon op de tomaten en strooi er 0,5 theelepel komijnpoeder, 0,5 theelepel witte peper, 0,5 theelepel zwarte peper, 0,5 theelepel pul biber, 0,5 theelepel paprikapoeder overheen.

Meng een half theeglas water met een eetlepel tomatenpuree en sprenkel dit over de groenten en de kruiden. Maak het af met 50 gram roomboter op het geheel.

Plaats dan de deksel op de pan en laat het geheel op zacht vuur ongeveer 30 minuten garen. Als de aardappel zacht is dan is de türlü klaar.

Serveer de türlü met Turks brood..



ALLE INGREDIËNTEN VERKRIJGBAAR BIJ



KIJK OP DE WEBSITE VOOR ALLE VESTIGINGEN

BRON: TANGERMART.NL/PROJECT/TURLU