



Hongarije

Paprikás krumpli

Aardappelstoofpot

1½ kg. aardappelen, liefst nieuwe
150 gr. worst
2 rode uien
1 teen knoflook
1 groene paprika (geel of rood mag ook)
1 forse tomaat
1 el. mild paprikapoeder
1 tl. gemalen karwij
olie
(evt.) kippe- of groentebouillon
(evt.) zure room

Snij de uien in stukjes. Niet te groot, niet te klein. Verhit wat olie in een pan met dikke bodem en bak daarin de uien zachtjes goudbruin.

Ondertussen was je de aardappelen en schrap je de schilletjes eraf. Als het oude aardappels zijn gewoon schillen. De kleintjes laat je heel, de grotere snij je doormidden, en als het hele grote zijn dan maak je er vier kleine van.

Breng een steelpannetje water aan de kook. Dompel daar de worst(en) een paar seconden in onder. Zo kun je de velletjes er makkelijk vanaf halen. Snij de worst in stukjes. Snij de tomaat aan de onderkant kruislings in en dompel ook die eventjes onder in het water, zodat je ook daar het vel vanaf kunt pellen. Snij de tomaat ook in stukken.

Hak de knoflookteen fijn, en snij de groene paprika in wat grotere stukken. Het zaad gaat natuurlijk in de groenbak.

Als de uien mooi gaan kleuren doe je er het gehakte knoflook bij. Laat het een minuutje meebakken. Doe er de aardappelen, de stukjes worst en de paprika bij. Haal de pan van het vuur, strooi er het paprikapoeder over en roer het goed om. Dan gaat de pan weer terug op het fornuis. Giet er water of bouillon bij, net zoveel tot de aardappels maar net onder staan.

Vergeet de stukken tomaat en het gemalen karwijzaad er niet bij te doen. Kruid het, zo nodig, met wat zout, breng het aan de kook en laat het met de deksel schuin op de pan heel, heel zachtjes gaar sudderen. Dat duurt 30 tot 40 minuten.

Serveer de aardappelstoofpot met een kwak zure room.