Hongarije

Tejfölös gombapaprikás

Paddenstoelen met zure room en paprika

1 pond paddenstoelen (champignons en/of iets anders, b.v. eekhoorntjesbrood)
1 grote ui
1 tl. scherp paprikapoeder
½ groene paprika
1 forse tomaat
1/2 dl. zure room
bloem
zout

Hak de ui in niet al te kleine stukken, verwarm de olie in een pan en bak de ui rustigjes glazig.

Terwijl de ui gaar ligt te sudderen hak je de paddenstoelen in (beslist niet te kleine) stukken. Hak ook de tomaat aan stukken. De groene paprika ontdoe je van de zaadlijsten en snij je in reepjes.

Als de ui begint te kleuren gaan de paddenstoelen erbij en de theelepel paprikapoeder. Roer het snel even door en doe er dan de stukken tomaat en de groene paprika bij. Giet er een klein kopje (½ dl.) water bij en kruid het met een snuf zout. Breng het aan de kook, zet het vuur dan heel laag, leg het deksel op de pan en laat de tejfölös gombapaprikás heel zachtjes stoven.

Als de paddenstoelen voor je gevoel zacht genoeg zijn roer je 1 el. bloem door de zure room. Meng de room met de paddenstoelen en breng het opnieuw aan de kook. Nu doe je er water bij; net zoveel tot je stoofschotel de gewenste dikte heeft, maar niet meer dan zo'n 1½ dl. Laat alles nog heel eventjes kalmpjes pruttelen zodat de bloem kan garen. Als het oppervlak helder wordt is je tejfölös gombapaprikás klaar.

De meeste Hongaren eten dit gerecht met noedels, hetzij zelfgemaakt, hetzij uit de fabriek, maar deze tejfölös gombapaprikás gaat ook prima samen met rijst, of kan dienen als aanvulling op een stuk vlees.

Wel alles meteen opeten, want bewaard in de koelkast gaat je tejfölös gombapaprikás zienderogen achteruit.