



# Hongarije

## **Krumpligombóc leves**

### *Aardappelknoedelsoep*

- 1 ui
- 2 el. reuzel of olie (boter mag ook)
- 2 el. bloem
- 2 tl. paprikapoeder
- 1 tl. karwijzaad
- 1 tl. vegeta
- 1 tl. piros arany
- 1 laurierblad
- 1 tl. zout
- 1 kleine tomaat
- 1 wortel
- 1 groene paprika

#### *voor de knodels:*

- 500 gr. aardappelen
- 150 gr. bloem
- 1 ei
- 1 tl. zout

Schil de aardappelen en snij ze in een paar grote stukken. Kook ze gaar in een pan met 2 l . gezouten water.

Maak ondertussen de ui schoon en hak hem fijn. Smoor ze in een grote soeppan in de reuzel of olie. Tegen de tijd dat ze gaan kleuren meng je er het karwijzaad door. Strooi er, als de uien glazig zijn, de bloem over en meng het goed. Zorg dat de bloem het vet goed opneemt. Haal de pan even van het vuur af en doe er het paprikapoeder bij. Goed omroeren, dan kan het weer terug op het vuur. Giet er steeds wat kokend water bij uit de aardappelpan, tot je een dikke soep hebt. Laat het zachtjes verder pruttelen.

Als de aardappelen gaar zijn haal je ze uit de pan en laat ze afkoelen in een schaal. Het kookwater gaat bij de soep. Snij de wortel in schijfjes en de groene paprika en de tomaat in stukken. Die gaan samen met de theelepel vegeta, de piros arany en het laurierblad in de soep. Laat het rustigjes koken, 20 minuutjes.

Stamp ondertussen de aardappelen fijn en meng ze (als ze afgekoeld zijn!) met de bloem, het ei en het zout. Kneed er een deeg van. Maak kleine knodels (balletjes) van het deeg. Kook de knoedeltjes in de soep gaar. Dat zal zo'n 6-7 minuten gaan duren.