



Hongarije

Krumplis tészta kolbással

Aardappelpasta met worst

500 gr. aardappelen
worst (soort en hoeveelheid naar smaak)
1 ui
1 el. boter of olie
½ tl. gemalen karwij
1 tomaat
1 groene paprika
1 el. zoet paprikapoeder
300 - 350 gr. pasta
7 - 8 dl. water
zout, naar smaak
evt. zwarte peper

Snippet de ui en snij de worst in schijfjes. Verhit de boter of olie in een pan en bak daarin op een zacht vuurtje de gesnipperde ui, samen met de worst en het karwijzaad.

Ondertussen pel je de aardappelen en snij je ze in kleine blokjes. Hak de tomaat fijn (eventueel eerst even het velletje eraf halen) en snij de paprika in reepjes of stukjes.

Als de ui glazig begint te worden doe je er de stukjes aardappel en het paprikapoeder bij. Schep het om, giet er meteen het water bij en breng het op hoog vuur aan de kook. Kruid het met zout en doe er de fijn gehakte tomaat en de in blokjes of reepjes gesneden paprika bij. Tot slot gaat de pasta erdoor. Wacht even tot het water weer kookt, schep het eens goed om en zet het vuur dan laag.

Laat het allemaal rustigjes gaar koken, maar ga wel af en toe met een houten lepel over de bodem van de pan om te voorkomen dat het aanbakt. Als de pasta en de aardappelen gaar zijn is het vocht grotendeels opgenomen. Wordt het te droog, dan mag er natuurlijk een scheutje water bij.

Serveer de aardappelpasta met worst met een paar augurken.