



# Hongarije

## **Cigánypecsenye**

### *Zigeunersteak*

4 lappen varkensvlees van ongeveer 150 gr. elk, niet dikker dan 2 cm.  
4 plakken gerookt vetspek met zwoerd, van 100 gr. elk ong. 1 cm. dik  
4 el. olie  
4 tenen knoflook  
2 el. mosterd  
2 el. zoet paprikapoeder  
zout en witte peper  
voor het serveren nog wat paprikapoeder en evt. 2 tenen knoflook

Om te beginnen maken we een marinade van de olie, de geperste knoflooktenen, de mosterd en het paprikapoeder. Roer alles goed door elkaar, kruid het met zout en peper en smeer er de plakken varkensvlees mee in. Leg ze op elkaar in een schaal en zet het een uur in de koelkast.

In een koekenpan verhit je een paar el. olie. Het spek snij je in de breedterichting in op afstanden van 1 cm. tot bijna op het zwoerd, maar niet helemaal door. Zo trekt het spek dadelijk in de pan om tot een mooi decoratief “kroontje”, en zal het wat meer van het vet verliezen. Bak het aan beide kanten in de olie tot het mooi kleurt en het vet wat gaat smelten. Haal het uit de pan en hou het warm.

Laat de pan van het vuur af even afkoelen. Bak het vlees in het achtergebleven vet op middelhoog vuur, vier tot vijf minuten aan elke kant.  
Volgens sommigen zou je het vlees nu nog moeten insmeren met rauwe geperste knoflook, maar zelf ben ik daar geen fan van. Aan u de keuze.

Leg op een schotel gebakken aardappelen, frieten of ovenaardappelen. Daarop leg je het vlees. Het gebakken spek doop je met de punten in een schaaltje paprikapoeder. dat leg je op het vlees. Serveer de cigánypecsenye met een salade en een paar augurken.