



# Hongarije

## Dödölle

1 pond kruimige aardappelen  
250 gr. bloem  
1 grote ui  
2 dl. zure room  
zout

Kook de aardappelen gaar in gezouten water. Giet ze af en werk ze door een aardappelpers (fijnstampen mag ook). Strooi er nu al roerend beetje bij beetje de bloem door, tot je een dikke massa hebt zonder klonters en niet plakkerig.

Snij de ui klein en bak hem in wat olie tot ze een klein beetje glazig beginnen worden.

Maak van het deeg met behulp van een lepel slordige balletjes of brokken. Doe er vooral niet te veel moeite voor. We willen beslist geen elegante quenelles, maar gewoon boertige stukken en brokken van ongeveer dezelfde grootte. Die gaan bij de glazige uien in de pan. Bak ze samen verder, mooi goudbruin.

Serveer je dödölle met een flinke lepel zure room eroverheen. Om het extra lekker te maken kun je het zaakje bestrooien met uitgebakken spekjes.

Je kunt dödölle ook serveren als bijgerecht, bij voorbeeld bij een stoofpot.