



## Hongarije

### **Pisztráng Szalajka módra**

#### *Forel Szalajka*

4 forellen  
zout  
100 gr. gerookt spek  
1 ui  
4 groene paprika's  
3 - 4 tomaten (*de tomaten moeten echt rijp en zoet zijn, anders neem je beter een blik*)  
1 kg. aardappelen  
zoet paprikapoeder  
scherp paprikapoeder  
zwarte peper  
zout  
1 dl. witte wijn

Maak de forellen schoon, ontschub ze, was ze van binnen en buiten en dep ze droog. Wrijf ze van binnen en buiten in met wat zout, ½ el. zoet paprikapoeder en een flinke hoeveelheid vers gemalen zwarte peper, zeg maar rustig een halve eetlepel. Parkeer de vissen in de koelkast.

Terwijl de forellen in de koelkast wachten op de dingen die komen gaan, maken we de lecsó. Snij daarvoor het spek in heel kleine blokjes en snipper de ui. Bak het spek samen met de ui heel, heel zachtjes in een pan tot de uien glazig zijn en het spek is uitgebakken.

Snij de paprika's en de tomaten in blokjes, doe ze bij de uien en het spek en laat op een matig vuurtje nog eens 5 minuten gaan.

Ondertussen schil je de aardappelen, snij ze in flinterdunne plakjes en roer ze door de lecsó. Breng het op smaak met een afgestreken eetlepel zoet en een theelepel (wat meer of wat minder mag ook, naar smaak) scherp paprikapoeder. Er mag eventueel ook nog wat zout bij, maar denk eraan dat het spek al zout is.

Spread het aardappelmengsel uit in een groot ingevet bakblik, dek het goed af met aluminiumfolie en zet het 50 minuten in de oven op 180°C..

Als de aardappelen gaar zijn leg je de vissen er bovenop. Dek het opnieuw af en zet het 10 minuten in de oven.

Nu gaat de alufolie er af. Overgiet de forellen met de witte wijn en zet het geheel nog eens 10 minuten in de oven