



Hongarije

Töltött tök

Gevulde pompoen

1 flespompoen van ong. 30 cm. lang

2 uien

1 teen knoflook

300 gr. kalfsgehakt

3 el. geraspte kaas

2 el. paneermeel

1 ei

zout

zwarte peper

olie

boter

3 dl. groentebouillon

1 volle el. bloem

1 bosje verse dille (of 1 el. gedroogde)

2 dl. room

Snipper de uien, verwarm een paar el. olie in een pannetje en laat ze daarin heel zachtjes glazig worden. Zachtjes en niet laten kleuren, want wat we absoluut niet willen in onze töltöttök is een gebakken-uien-smaak. Als de uien goed zijn zet je het vuur uit en laat je het afkoelen.

Ondertussen snij je de pompen in de lengterichting doormidden. schraap er met een lepel het zaad en de draden uit. dat mag in de gft-bak. Schraap nu met je lepel het vruchtvlees weg tot er een rand van ongeveer 2 cm. overblijft. Het vruchtvlees pureer je samen met het ei met je staafmixer.

Meng de puree met het gehakt, de geraspte kaas en het paneermeel. Rasp er de teen knoflook boven, kruid het met zout en royaal zwarte peper en meng er $\frac{2}{3}$ van de glazig gebakken uien door.

Leg de uitgeholde halve pompoenen in een bakblik en vul ze met het gehaktmengsel. Giet een glas water bij de pompoenen in het bakblik en zet ze in een op 200°C. voorverwarmde oven. Laat ze in 60 minuten mooi gaar en goudbruin bakken.

www.ajvar.nl



Hongarije

Ondertussen maken we de dillesaus:

Doe een flinke klont boter bij de resterende 1/3 ui in het pannetje en warm het langzaam op, zodat de boter smelt. Doe er nu een overvolle eetlepel bloem bij. Schep het goed om zodat de bloem al het vet opneemt. Nu doe je er scheutje voor scheutje de bouillon bij, zodat je een mooie, dikke saus krijgt. Laat het heel eventjes zachtjes doorkoken en doe er dan de gehakte (of gedroogde) dille bij en de room. Laat het nog even goed doorwarmen. Is het spul te dik, doe er dan nog wat water of bouillon bij. Is het te dun naar je zin, dan laat je het nog wat inkoken. Breng het op smaak met zout en peper.

Leg de gevulde pompoenen op borden en schep er de hete dillesaus overheen.