



Hongarije

Hunyadi rostélyos

Hunyadi rosbief

4 mooie lapjes rosbief

150 gr. macaroni

1 ui

100 gr. gekookte ham

1 ei

2 dl. zure room

20 gr. boter

1 tl. tomatenpuree

majoraan

2 groene paprika's

2 forse tomaten

bloem

reuzel

tijm

zout en peper

Kook de macaroni gaar volgens de instructies op de verpakking. Giet het af en laat het afkoelen. Snij het met twee messen een beetje kleiner, maar maak er geen drab van.

Rasp een beetje van de ui op een fijne rasp, genoeg voor 1 eetlepel. De rest van de ui snij je klein.

Snij de paprika in stukjes, ontvel de tomaten (door ze in te kruisen met een mesje en ze onder te dompelen in kokend water) en snij ze in stukken.

Scheid het ei. Meng de dooier met de macaroni, de in kleine reepjes gesneden ham, 3 el. van de zure room, de boter, de eetlepel geraspte ui en de tomatenpuree. Klop het eiwit tot schuim en meng het erdoor. Kruid het mengsel met zout, peper en een snuf majoraan.

Klop de plakken rundvlees dun uit (voorzichtig en tussen twee vellen plasticfolie) en smeer er de vulling overheen. Rol ze op en zet ze vast met een prikker. Rol ze door de bloem en bak ze snel op hoog vuur rondom bruin in de reuzel. Botervet of olie mag evt. ook. Haal ze uit de pan en hou ze warm tussen twee borden.

www.ajvar.nl



Hongarije

In het achtergebleven vet bak je de gesnipperde ui en de in stukjes gesneden paprika's en tomaten. Laat het gaan tot de uien gaan kleuren en de tomaten zacht worden. Kruid de saus met peper, zout en tijm, leg het vlees terug in de pan en laat het met een deksel half op de pan en laat het zo heel zachtjes wat pruttelen. De bedoeling is dat de saus inkookt, maar daar lang genoeg over doet om het vlees gaar te smoren.

Als het vlees zacht is meng je de room erdoor. Breng het opnieuw eventjes aan de kook en serveer met galuska, spaghetti of gekookte aardappelen.

el.