



Hongarije

Húsgombóc vadasan

Gehakt met vadassaus

400 gr. gehakt (rund of h.o.h.)
1 kopje (1 dl.) rijst
1 kleine ui
1 ei
zout en peper
vadas saus
300 gr. pasta (spaghetti of bandnoedels)
1 el. (olijf)olie
scherp paprikapoeder

Snipper het uitje en bak het in wat olie glazig. Meng er de rijst door. Giet er nu de dubbele hoeveelheid water bij (2 dl. water op 1 dl. rijst), kruid het met peper en zout of -misschien nog beter- een tl. vegeta of bouillonpoeder. Leg het deksel op het pannetje, zet het op het aller-aller-allerlaagste vlammetje en blijf er de komende 20 minuten van af. Draai dan het vuur uit, roer het een keer om en laat de rijst helemaal afkoelen.

Meng het ei door de koude rijst en ga het te lijf met je staafmixer. Meng er het gehakt door, kruid het met zout en peper en draai er met vochtige handen 8 ballen van, voor iedere eter twee stuks. Zet een grote pan met gezouten water aan de kook en kook er de ballen in tien minuten in gaar.

Ondertussen verwarm je de vadas-saus en kook je de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking gaar. Giet de pasta af en meng er een lepel olie door.

Leg de ballen op een bord, overgiet ze royaal met de saus en schik de pasta naast de ballen. Bestrooi de pasta met scherp paprikapoeder en zet het meteen op tafel.