



Hongarije

Körözött

Liptauer

200 gr. verse kaas

100 gr. boter

3 tl. bier

1 tl. zout

1 el. mosterd

1 el. zoet paprikapoeder

1 tl. gemalen karwij

bieslook

peterselie

rode ui

Verkruimel de kaas en meng het met de boter en het bier. Kruid het met zout, mosterd, paprikapoeder, karwij en bieslook.

Serveer de körözött met peterselie, in flinterdunne ringen gesneden rode ui en stevig bruin (desem)brood.