



Hongarije

Lebbencsleves

100 gr. gerookt spek
100 gr. lebbencs
2 grote aardappelen
150 gr. gerookte worst
1 ui
2 tenen knoflook
1 wortel
1 peterseliewortel
1 el. zoet paprikapoeder
1 tl. karwijzaadjes
zout
olie
water

Snij het spek in blokjes en de worst in schijfjes. De uien snipper je; de knoflook hak je fijn. Snij de wortel en de peterseliewortel in schijfjes of stukjes, schil de aardappelen en snij ze in niet al te kleine stukken.

Bak het spek uit in een braadpan. Als het half uitgebakken is doe je de worst erbij. Laat het rustig verder bakken. De bedoeling is dat het vet smelt, want daarin gaan we de lebbencs bakken. Haal het vlees nu uit de pan en leg het apart. In het achtergebleven vet bak je nu dus de lebbencs en de aardappelen. Bak het onder regelmatig omscheppen tot het licht gaat kleuren en de pasta gaat opzwellen, zet het vuur dan uit.

Neem een soeppan en bak er in wat olie de gesnipperde ui in tot hij glazig begint te worden. Doe er nu de wortelgroenten en de karwijzaadjes bij en laat het verder bakken. Ondertussen hak je de knoflooktenen klein. Als de ui begint te kleuren mogen die erbij, samen met de schijfjes worst en het spek. Laat het twee minuutjes verder bakken, haal de pan dan van het vuur en roer er het paprikapoeder door. Giet er meteen 1 - 1½ l. heet water bij en breng het aan de kook.

Kruid de soep met zout en laat het rustigjes koken tot de groenten zacht beginnen te worden. Nu gaan de gebakken pasta en aardappelen bij de soep, die vanaf dit moment lebbencsleves mag heten. Laat het zachtjes verder koken tot de groenten zacht zijn, schep de lebbencsleves in borden en bestrooi het met gehakte peterselie.

www.ajvar.nl



Hongarije

Bedankt voor het bezoeken van
www.ajvar.nl