



Hongarije

Lecsó

2 pond groene paprika's
1 pond tomaten
1 grote ui
2 repen gerookt spek
1 tl. paprikapoeder
een beetje olie

Maak de paprika's schoon en snij ze in stukken. Pel de tomaten (Je weet het, hè: met een mesje inkruisen en even onderdompelen in kokend water!) en hak ze in stukken. Snij de ui in halve ringen.

Snij het spek in dobbelsteentjes en bak het uit in een diepe (hapjes)pan. Doe er de uien bij en laat ze meedoen tot ze mooi gaan kleuren. Doe er dan van het vuur af het paprikapoeder bij, roer goed, en dan de paprika's en de tomaten. Terug op het vuur en aan de kook brengen. Als het meeste vocht is verdampt zet je het gas laag en laat het afgedekt sudderen tot het allemaal zacht is.

Er zijn honderden variaties mogelijk: met stukjes worst, met rijst, met paddenstoelen of courgettes, enz. enz. Als je het allemaal wat steviger wil, roer er dan vlak voor het serveren twee eieren door. Blijf roeren tot de eieren gaar zijn.