



Hongarije

Lecsós tarhonya

100 gr. gerookt spek
200 gr. worst (zie hierboven)
2 uien
400 gr. tarhonya
1 tl. scherp paprikapoeder
2 dl. gezeefde tomaten
400 gr. lecsó
4 - 5 tenen knoflook
zout en peper

Het spek en de worst snij je in stukjes. Bak ze op een zacht vuurtje wat uit, haal ze uit de pan en zet ze apart.

Snipper de ui. Die bak je in het achtergebleven vet samen met de tarhonya tot de uien glazig worden. Schep het regelmatig om.

Ondertussen breng je het water aan de kook in je waterkoker of je fluitketel. Haal de pan even van het vuur en strooi een zuinige tl. paprikapoeder over de tarhonya. Giet er meteen het hete water bij, genoeg om alles te bedekken. Meng er de gezeefde tomaten door, breng het aan de kook en laat het dan op een laag vuurtje met gesloten pan koken.

Na tien minuten doe je de lecsó, het spek en de worst erbij. Rasp of pers er de tenen knoflook boven en laat het verder koken tot de tarhonya gaar is, nog zo'n tien minuten. Roer het regelmatig om. Wordt het te droog, dan mag er nog wat water bij. Proef je lecsós tarhonya nog even af op zout en peper en zet het op tafel.