



Hongarije

Harcspaprikás medvehagymás nokedlivel

Stoofpotje van meerval met daslooknoedels

een meerval van ongeveer 1½ kg.

2 middelgrote uien

½ tl. scherp paprikapoeder

1 el. zoet paprikapoeder

zout

1 glas droge rosé

olie

voor de noedels:

500 gr. bloem

1 ei

2 el. olie

1 dl. melk

1 bosje daslook

zout

crème fraiche

Hak de uien in kleine stukjes. Bak ze in wat hete olie tot glazig worden. Kruid ze met zout.

Snij de filets van de vis (of laat het door de visboer doen) en snij ze in kleine blokjes. Doe ze bij de uien in de pan en bak ze snel rondom. Bestrooi ze van het vuur af met het paprikapoeder. Schep het snel om en giet er meteen het glas rosé bij. Laat het op een heel laag vuurtje gaar worden. Roer het af en toe om, maar voorzichtig, want de vis breekt makkelijk en dan heb je straks puree.

Voor de noedels breng je een pan gezouten water aan de kook. Meng de bloem met het ei, zout, melk, olie en net zoveel water als nodig is om er een mooi, redelijk droog deeg van te maken. Hak het daslook fijn en kneed het door het deeg. Draai er dan lange, dunne rollen van en snij er boven het kokende water steeds kleine stukjes af die je in het water laat glijden. Als ze weer boven komen drijven zijn ze gaar. Schep ze er met een schuimspaan uit, laat ze goed uitlekken en dien ze op met de meerval, een flinke lepel zure room en een glas frisse rosé.