



# Hongarije

## **Citromos tészta**

### *Pasta met citroencrème*

2 citroenen (schil en sap)  
2 eieren  
100 gr. suiker  
50 gr. boter  
100 gr. bandnoedels met ei  
1 dl. slagroom - 1 (of 2) el. suiker

Kook de pasta in licht gezouten water gaar. Verwarm de oven voor op 180°C.

Ondertussen maak je de citroencrème: rasp de schilletjes van de citroenen en pers ze uit. Snij de boter in blokjes.

In een steelpannetje klop je de eieren samen met de suiker schuimig met een garde. Klop er dan het citroensap door en de schilletjes.

Zet het pannetje nu op een laag vuurtje en verwarm het al roerend met een houten lepel tot het een dikke crème begint te worden. Roer er dan van het vuur af de koude klontjes boter door.

Meng de uitgelekte pasta met de citroencrème en verdeel het over twee ovenschaaltjes.

Zet de schaaltes in een op 180°C. voorverwarmde oven en bak ze 20 minuten. Tijd genoeg om je slagroom met een flinke lepel suiker stijf te kloppen.

Serveer de citromos tészta lekker heet met een flinke dot zoete slagroom ernaast.