



# Hongarije

## **Túrós csusza**

*Pasta met kwark en zure room*

Voor 2 personen heb je nodig:

70 gr. gerookt spek

2 el. olie

250 gr. pasta, b.v. bandnoedels (tagliatelle)

1 tl. zout

250 gr. kwark (plattekaas) of hüttenkäse/cottage cheese

175 ml. zure room

Snij het spek in dobbelsteentjes en bak het goudbruin en krokant in wat olie.

Breng een grote pan water aan de kook, Doe er een lepel zout in en kook daarin de bandnoedels (pasta) gaar. Giet het af en spoel het snel even na met koud water. Dat laatste voorkomt dat de pasta aan elkaar gaat kleven.

Meng de pasta met de (losgeroerde) kwark, en schep het op borden. Lepel er een royale portie zure room overheen en bestrooi het met de uitgebakken spekjes.

Alweer klaar. Zo simpel kan het goede leven zijn.

*Veel Hongaren willen alstublieft graag nog wat paprika over hun túrós csusza.*

*Paprikapoeder lost niet op in koud vocht, dus wat je het beste kunt doen is een lepeltje paprikapoeder oplossen in het (warme) vet waarin je de spekjes hebt gebakken. Let op: altijd van het vuur af, want anders verbrand je paprikapoeder. Meng dat paprika-vet dan door de pasta, of sprenkel het over de zure room en de spekjes heen.*

*Is dat nog niet genoeg om je paprikaverslaving te bevredigen, dan neem je straffere maatregelen: vervang de zure room op de túrós csusza door een paar lepels lecsó. Ook lekker, en heel Hongaars.*