



Hongarije

Pásztortarhonya

Herders-tarhonya

100 gr. gerookt spek
4 aardappelen
200 gr. (gedroogde) tarhonya
150 gr. fabriekspasta (b.v. macaroni, penne, farfalle, etc.) 200 gr. droge, pittige worst
1 tl. heet paprikapoeder
1 kleine groene (punt)paprika
1 tomaat 1 ui
zout

Snipper de ui, snij het spek in blokjes en bak ze samen in een paar el. olie heel rustig tot de ui glazig wordt.

De pasta en de tarhonya mogen er bij als de ui gaat kleuren. Laat het al omscheppend nog eens vijf minuten gaan.

Snij de tomaat en de paprika in stukjes en de worst in schijfjes. Doe ze in de pan en laat het nog eens 2 minuten bakken. Haal de pan nu van het vuur en strooi er het paprikapoeder over. Even goed doorroeren en dan meteen heet water (uit je waterkoker) erbij, genoeg om alles te bedekken.

Snij de aardappelen in kleine blokjes (niet te groot, anders wordt de kooktijd te lang voor de pasta) en doe ze bij de tarhonya. Breng het aan de kook en laat het rustig koken tot het allemaal zacht en gaar is. Dat zal goed 20 minuten duren. Hou je waterkoker ondertussen aan de gang, want zodra het te droog dreigt te worden moet er heet water bij. De pasta en de tarhonya blijven namelijk vocht opnemen, en de bedoeling is dat we straks een smeūige, beslist niet te droge pot met flink wat saus hebben.