



Hongarije

Rakott krumpli

Aardappelschotel

1½ kg. vastkokende aardappelen

6 eieren

1 Hongaarse worst (een pittige salami met veel knoflook en paprika)

5 dl. zure room

100 gr. gerookt spek

Schil de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water. Giet ze af en laat ze even afkoelen.

De eieren kook je hard, minstens tien minuten. Laat ze schrikken onder koud water en pel ze.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Haal het velletje van de worst. Dat doe je het beste zo: maak met een scherp mesje een oppervlakkig sneetje in het vel en hou de worst even onder de koude kraan. Nu kun je het vel via het kerfje makkelijk van de worst halen. Snij de ontvelde worst in schijfjes.

Vet een niet te grote maar wel diepe ovenschaal in met boter. Snij de aardappelen in niet te dunne plakken. Een kwart daarvan bedek je de bodem van de ovenschaal. Snij de eieren in plakken en leg een derde van de eieren er op. Daarop komt een derde van de schijfjes worst, en daarop een kwart van de zure room. Dan nog eens twee keer aardappelen, eieren, worst en room, en ten slotte het laatste deel van de aardappelen. Daar giet je de rest van de zure room overheen.

Het gerookte spek snij je in dobbelsteentjes. Die strooi je over je rakott krumpli.

Zet de schaal in de hete oven en laat het daar staan tot het spek en de zure room mooi gaan kleuren. Dat gaat zeker twintig minuten duren.

Schep de gloeiend hete rakott krumpli op borden en dien het op met augurken en/of ander tafelzuur.