



# Hongarije

## **Rakott krumpli**

### *Aardappelschotel*

1½ kg. vastkokende aardappelen

6 eieren

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

2 dl. zure room

5 eieren

100 gr. gerookt spek

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

De 6 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.

Snij het spek in dobbelsteentjes en bak ze uit in een koekenpan. Doe ze in een schaal, laat ze even uitlekken en meng ze dan met de room en de vijf resterende eieren. Kruid het met peper. Als je het spek weg wil laten, doe er dan ook een snuf zout bij.

Vet een ovenschaal in met boter. Leg op de bodem een laagje aardappelen. Dan een laagje hardgekookte eieren en een laagje worst. Daarover giet je een paar lepels van het room-spek-en-eierenmengsel. Zo ga je verder tot alles op is. Eindig met een laagje aardappelen en zorg dat je nog wat van het room-eiermengsel over hebt om eroverheen te gieten.

Je kunt deze rakott krumpli evt. nog bestrooien met geraspte kaas. Zet de rakott krumpli een klein half uur in de hete oven.