



# Hongarije

## **Bácskai rizseshús**

*Rijstvlees uit de Bácska*

500 gr. varkensschouder  
2 uien  
3 paprika's  
1 blik tomaten  
2 tl. heet paprikapoeder  
250 gr. langgraanrijst  
peterselie

Snipper de uien en bak ze in een paar eetlepels olie op een matig vuurtje tot ze glazig worden. Ondertussen snij je het vlees in blokjes. Zet het vuur hoog en doe het vlees in de pan. Bak het al omscheppend tot het gaat kleuren. Haal de pan van het vuur en roer er het paprikapoeder door. Aflussen met een heel klein kopje water, royaal kruiden met zout en dan 20 minuten op een heel zacht vuurtje laten smoren met het deksel op de pan.

Snij de paprika's in stukken. Die gaan bij het vlees, samen met het blik tomaten. Maak de tomaten -als ze heel zijn- met een houten lepel stuk tegen de rand van de pan. Leg het deksel schuin op de pan en laat het zo een half uurtje pruttelen, tot de olie zich van de tomaten scheidt.

Verwarm de oven voor op 200°C.

Verhit in een pannetje 2 el. olie. Daarin bak je de rijst 3 minuutjes al omscheppend. Meng de rijst onder het vlees. Schep alles over in een ovenschaal en giet er een halve liter kokend water overheen. Dek de schaal af met aluminiumfolie en zet het rijstvlees 20 minuten in de hete oven. Halverwege 1 keer eventjes schudden, en verder vanaf blijven.

Laat het rijstvlees na de gaartijd nog vijf minuten afgedekt staan. Bestrooi het voor het serveren met flink wat gehakte peterselie.