



Hongarije

Slambuc

300 gr. gerookt spek
200 gr. reuzel (of olie)
1½ kg. aardappelen
500 gr. lebbencs
1 bol knoflook
zout

Smelt de reuzel in een grote -maar niet te zware- braadpan en bak daarin de blokjes spek goudbruin. Ondertussen schil je de aardappelen en snij je ze in dunne plakken. Die gaan bij het spek, plus genoeg water om het ongeveer 2 cm. te bedekken. Kook het op matig vuur tot de aardappelen half gaar zijn. dat kun je controleren met de achterkant van een houten lepel: als de aardappelen makkelijk breken is het goed. Doe er nu de gedroogde peper(s) en de gepelde en grof gehakte tenen knoflook bij plus nog wat zout, maar dat laatste met zuinige hand, want het spek en de lebbencs zorgen al voor een aardige hoeveelheid. Breek de lebbencs in stukken van zo'n 5 x 5 cm. en leg ze er op, maar voorzichtig zodat het allemaal niet verkrumelt. Giet er opnieuw voldoende water bij om het 2 cm. te bedekken. Niet roeren, want dan verkrumelt de lebbencs en de aardappelen. Wat boven het water uitsteekt duw je met je lepel terug. Laat het zachtjes verder koken tot al het water door de pasta is opgezogen. Af en toe schud je met de pan heen en weer zodat het niet aankoekt, maar roeren is uit den boze.

Als het water is verdwenen schep je het geheel om met een lepel. Schraap daarbij over de bodem van de pan, zodat de aanbaksels los komen. Laat het rustig verder bakken zodat de onderkant van de massa mooi bruin kleurt, zeg 1 à 2 minuten. Neem de pan dan van het vuur en schud het op, zodat de onderkant boven komt. Het is de eerste keren misschien even hannesen, maar oefening baart kunst. En oefening krijg je genoeg, want het is de bedoeling om dit steeds te herhalen. Iedere 1 à 2 minuten neem je de pan van het vuur en schud je het spul om, zodat het aan alle kanten mooi bruin kleurt.