



Hongarije

Tarhonya

Hongaarse pasta

500 gr. bloem
1 afgestreken tl. zout
4 grote eieren
water

Het recept voor tarhonya is zo simpel als een hoedje van papier. Meng met een houten lepel de bloem, de eieren en het zout. Zodra het roeren niet meer lukt leg je de lepel weg en ga je met je handen aan het kneden. Er zal een heel klein beetje water bij moeten, maar zuinig: ongeveer twee eetlepels per 100 gr. bloem. Net genoeg om een mooi, vast deeg te maken. Maar pas op: vooral niet te veel water, want het deeg moet droog zijn en mag beslist niet meer kleven.

Maak van het deeg een paar kleinere, handzame ballen. Laat ze een half uurtje drogen. Nu kun je ze raspen op een grove rasp, boven een met bloem bestoven werkblad.

Je kunt de tarhonya meteen verder bereiden. Je kookt het als rijst, in twee maal de hoeveelheid licht gezouten water, twintig minuten in een afgedekte pan op een lage hittebron. In Hongarije wordt de tarhonya vòòr het koken gewoonlijk eerst nog even gebakken in vet, maar echt nodig is dat niet.

Je kunt de tarhonya ook drogen voor later gebruik. Spreid de tarhonya in één laag uit op bakpapier en droog het in een lauwe oven. Nu kun je het een paar maanden bewaren.

250 gr. tarhonya
1 grote ui
200 gr. gerookt spek (mag wat meer of minder zijn)
1 tl. scherp paprikapoeder
½ l. water

Snipper de ui en snij het spek in blokjes. Bak het samen zachtjes in wat olie tot goed doorgewarmd is en een beetje gaat kleuren. Nu doe je er de tarhonya bij. Is het vers, doe het dan bij kleine beetjes en roer het steeds door, anders gaat het kleven. Gedroogde tarhonya kan er zo in. Bak het een paar minuutjes al omscheppend mee, tot het mooi lichtbruin wordt.

Haal de pan van het vuur, strooi er het paprikapoeder over en schep het om. Blus meteen af met een halve liter water, breng het aan de kook en zet het vuur dan op de allerlaagste stand (zout hoeft er in dit recept niet bij, want het spek is al zout genoeg). Leg het deksel op de pan en laat de tarhonya in twintig munten gaar worden.

Na de twintig minuten draai je het vuur uit en laat je de tarhonya nog 5 minuutjes staan.

www.ajvar.nl



Hongarije

Bedankt voor het bezoeken van
www.ajvar.nl