



Hongarije

Tepsis hus

Bakplaat-vlees

150 gr. gerookt spek
500 gr. hamlappen
2 middelgrote uien
1 kg. aardappelen
5 tenen knoflook
1 tl. zout
½ tl. peper
1 tl. gemalen karwij
2 - 3 takjes rozemarijn

Verwarm de oven voor op 200°C.

Snij het vlees in stukken en het spek in reepjes en leg het in een met olie ingevette bakplaat of groot bakblik. Schil de aardappelen en snij ze in vieren. Als het grote zijn snij je ze in wat meer stukken. De tenen knoflook snij je in dunne plakjes. Leg het tussen het vlees. Kruid het geheel met zout, peper en karwij. Hussel het goed door elkaar en leg er hier en daar een takje rozemarijn tussen.

Dek het bakblik goed af met aluminiumfolie en zet het in de hete oven. 50 minuten mag het daar blijven staan.

Verwijder na de 50 minuten de folie en verhoog de oventemperatuur tot 220°C. Bak de tepsis hus nu nog eens 40 minuten. Schep het regelmatig om met een houten lepel zodat het aan alle kanten mooi bruin wordt en niet aankeekt.

Serveer je tepsis hus met wat tafelzuur en een frisse salade.