



## Hongarije

### **Vadas marhaszelet**

#### *Rundvlees met jachtsaus*

- 1 kg. rundvlees
- 100 gr. vetspek
- 1 el. suiker
- 2 uien
- 4 - 5 wortelen
- plus wat andere wortelgroenten zoals knolselderij, pastinaken, rapen of peterseliewortel
- 2 laurierbladeren
- majoraan
- 1 l. runderbouillon (of water)
  
- 2 dl. crème fraîche
- 1 - 2 tl. scherpe mosterd
- citroensap
- zout en peper

Snij het spek in kleine blokjes en bak het uit in een pan met een dikke bodem. Zodra het spek gaat smelten doe je de gesnipperde uien erbij. Bak het op een zacht vuurtje tot de ui glazig wordt. Doe er de suiker bij en laat het verder gaan tot de suiker gesmolten is en het allemaal lichtjes gaat kleuren.

Ondertussen snij je het vlees in plakken. Kruid het met zout en peper. Zet het vuur nu hoog en bak het vlees snel aan beide kanten bruin. Giet er zoveel bouillon (of water) bij dat het allemaal net onder staat en breng het snel aan de kook.

Maak de wortelgroenten schoon en snij ze in stukken. Dat gaat bij het vlees, samen met de laurierbladeren en een snuf majoraan. Laat het op een zacht vuurtje pruttelen tot het vlees gaar en zacht is.

Haal het vlees uit de pan en zet het even apart. Vis ook de laurierbladeren uit het vocht. Die mogen weg. Ga de saus te lijf met je staafmixer en maak er een dikke puree van. Breng het weer aan de kook en doe er naar smaak mosterd bij en het sap van in ieder geval een halve citroen, maar meer mag ook. Doe er de room door en proef de saus af op zout en peper, en eventueel suiker.

www.ajvar.nl



# Hongarije

Vadas moet een dikke, pudding-achtige saus zijn, die bijna aan je lepel blijft hangen. Mocht de saus te dun zijn uitgevallen, kook ze dan nog wat in voordat je de room erdoor doet, of meng een eetlepel bloem door de room om daarmee de saus te binden.

Leg het vlees terug in de pan en laat het door en door warm worden.

Verdeel de plakken vlees over de borden, giet er royaal saus overheen en serveer met pasta, met galsuka of met broodknoedels.