



Ciganski odrezak

Zigeuner steak

4 varkenslappen (halskarbonade) van ongeveer 1½ cm. dik,
zout en peper
bloem
olie of reuzel
2 el. mosterd
100 gr. gerookt spek
1 ui
2-3 tenen knoflook
1 rode en 1 gele paprika
1 Spaanse peper (of meer, naar smaak)
4 -5 el. ajvar
4 - 5 augurken
1 snuf nootmuskaat
1 dl. water

Verwarm de oven voor op 180°C.

Kruid de varkenssteaks met zout en peper, haal ze lichtjes door de bloem en bak ze in hete reuzel (of olie) aan beide kanten goudbruin. Hou ze warm tussen twee borden.

Snipper de ui en snij het spek in blokjes. Die bak je in het achtergebleven vet tot de uien glazig worden en gaan kleuren. Ondertussen maak je de paprika's schoon, snij je ze in reepjes en hak je het knoflook fijn. Het pepertje snij je in de lengterichting door. Verwijder de zaadlijsten en snij het in dunne reepjes. Dat gaat nu allemaal bij de uien. Laat het een paar minuten meebakken.

Hak de augurken in stukjes. die gaan samen met de ajvar in de pan. Doe er 1 dl. water bij en laat het even opkoken.

Smeer het vlees in met de mosterd en leg het in een lichtjes ingevette ovenschaal. Overgiet het vlees met de hete saus en zet het drie kwartier in de oven.

Serveer de zigeunersteak met frietjes of gebakken aardappeltjes en een frisse salade.