



Oostenrijk

Grenadiermasch

Grenadiermars

gekookte pasta
gekookte aardappelen, in blokjes
spek, gehakt, worst en/of restjes (gaar) vlees
1 flinke ui
1 teen knoflook
1 klein bosje peterselie
zout en peper

Hak de ui fijn en bak ze tot ze glazig zijn. Hak ook het knoflook fijn en bak het even mee.

Als de ui glazig is kunnen de blokjes spek, de worst (grote worst even in stukjes snijden) en/of het gehakt erbij. Bak het allemaal goed door, want halfrauw lusten we het niet en we willen niet ziek worden.

Als je wat groenten hebt gevonden in de koelkast die op moeten dan kunnen die er ook doorheen.

Als je nog wat restjes gaar vlees hebt van gisteren dan roer je die erdoorheen, samen met de gare paste en de aardappelen. Warm het allemaal flink door, kruid het met zout, peper en peterselie en serveer het met of zonder een frisse groene salade.