



## Roemenië

### **Cartofi rustici**

#### *Boeren aardappelen*

1 kg. vastkokende aardappelen

1 pond mager varkensgehakt

2 rode uien

50 gr. gerookt spek

50 gr. ham

5 el. olie

10 kleine augurken (cornichons)

½ tl. zwarte peper

½ tl. zoet paprikapoeder

¼ tl. gemalen karwij

zout

optioneel, voor het serveren:

2 -3 lente-uitjes

ingemaakte pepertjes

zure room

Kook aardappelen in de schil in gezouten water tot ze net gaar, maar nog wel stevig zijn. Giet ze af en snij ze in partjes. Pellen is nergens voor nodig.

Hak het spek en de ham fijn en bak het even aan in 2 el. hete olie. Doe er de aardappelblokjes bij en bak het op een matig vuur onder af en toe roeren tot de aardappeltjes een goudbruine kleur krijgen.

Doe er de helft van de fijngehakte rode uien bij en bak verder tot de uien glazig worden.

Breng het op smaak met de karwij, het paprikapoeder, peper en zout. Laat het nog een minuutje doorbakken en haal het van het vuur af.

Bak in een andere pan het gehakt in 3 el. olie tot al het vrijkomende sap is verdampt. Bruin het verder samen met de rest van de uien, ongeveer 2 minuten onder voortdurend roeren. Breng het op smaak met zout en peper.

Schep het gehakt over het aardappelmengsel roer het en warm het een minuutje door. Snij de augurken in de lengte doormidden en schep de helft door de aardappelschotel. De andere helft geef je er apart bij, samen met evt. een ingemaakt pepertje.

Voor het opdienen eventueel bestrooien met gehakte lente-uitjes en een flinke lepel zure room.