



Roemenië

Drob de miel

lamspaté

longen, lever, hart en nieren van een lam
5 eieren
3 bosuitjes
dille
peterselie
zout en peper
2 sneetjes brood, in een beetje melk geweekt
2 eetlepels paneermeel
5 hardgekookte eieren

Snij de ingewanden in stukken van 3-5 cm. en verwijder de vliezen en de bloedstolsels. Zet het dan tien minuten in een mengsel van 3 delen water en 1 deel azijn om eventuele rare geurtjes te verwijderen. Zet de stukjes vlees dan in een pan met koud, ongezoeten water op het gas. Breng het aan de kook en laat het 20-30 minuten koken. Schep af en toe het schuim eraf.

Laat het vlees even afkoelen en hak dan alles fijn met een mes of, beter nog, in een keukenmachine. Vermeng het met de losgeklopte eieren en de fijngehakte dille, peterselie en lenteuitjes. Kruiden met zout en peper, en er dan de 2 eetlepels paneermeel en het in melk geweekte brood doorheen doen. Roer alles goed door elkaar, net zolang tot je een homogene massa hebt gekregen. Als het spul toch nog een beetje korrelig is, doe er dan een of twee lepels room door, of nog een ei.

Verwarm je oven voor op 250°C.

Vet een langwerpige bakvorm (een cakevorm b.v.) in met een beetje olie of boter en bestrooi met wat paneermeel. Giet de massa in de bakvorm. Plaats de hardgekookte (en gepelde!) eieren in de lengte tussen het beslag. Zet het in de oven en laat het zo'n drie kwartier bakken. Als je er een breinaald in steekt moet-ie er droog weer uitkomen, anders nog heel eventjes door laten bakken.

Laat het afkoelen in de vorm. Als het koud is gaat het de koelkast in tot de volgende dag. Dan uit de vorm halen en in plakken snijden. Opdienen als onderdeel van een buffet of als voorgerecht met b.v. olijven, augurken, eieren, ham e.d.