



Roemenië

Tăieței cu pesmet

Noedels met paneermeel

300 gr. brede bandnoedels (andere pasta mag natuurlijk ook)

100 gr. paneermeel

80 gr. suiker

½ tl. kaneel

2 el. olie (of boter)

Breng een pan licht gezouten water aan de kook. Daarin kook je de bandnoedels gaar volgens de instructie op de verpakking.

Ondertussen verhit je een eetlepel olie of boter in een koekenpan. Doe er het paneermeel bij en bak het steeds omscheppend met een spatel (of twee, dat is nog handiger) tot het licht bruin gaat kleuren. Dan zet je het vuur laag en ga je al omscheppend verder tot het goudbruin is. Zet het vuur uit en meng er de tweede lepel olie of boter, de suiker en de kaneel door.

De bandnoedels zijn ondertussen wel gaar. Giet ze af en doe ze in een schaal. Doe bij de pasta in de schaal (werk het evt. door een zeef zodat het niet in brokken en stukken aan elkaar blijft plakken), schep het allemaal goed om en verdeel het over de bordjes.