



Roemenië

Slănină fiartă cu usturoi și boia

Gekookt spek met knoflook en paprika

1 kg. gerookt buikspek, aan één stuk, maar dun gesneden, met huid
1 bol knoflook (8 - 10 tenen)
2 laurierbladeren
1 el. zwarte peperkorrels
7 korrels piment
zuurkoolsap (of zout water)
3 el. zoet paprikapoeder
1 el. olie
1 tl. zout

Om te zien hoeveel water (of zuurkoolsap) je nodig hebt is er een eenvoudig trucje: leg het spek in de pan (is het te groot, snij het dan in twee of drie stukken), giet er zoveel water bij tot het ruim onder staat en haal het spek er weer uit.

Breng het zuurkoolsap (of water met een afgestreken eetlepel zout per liter) aan de kook. Doe er laurier, peperkorrels en piment bij, plus 3 tenen knoflook. Laat het spek in de pan glijden. Wacht tot het water opnieuw kookt, zet het vuur dan lager en laat het zachtjes verder pruttelen.

Na 40 minuten controleer je of het spek gaar is. Glijdt een vork er met gemak in, dan is het goed, anders nog een minuutje of tien laten gaan. Laat het niet langer koken dan nodig is, anders wordt het papperig en onsmakelijk.

Haal het spek uit het water en laat het goed uitlekken in een vergiet. Laat het zo helemaal afkoelen.

Wrijf rest van de tenen knoflook samen met een theelepel zout en een eetlepel olie in een vijzel tot een brij. Is de massa niet smeug genoeg, dan mag er nog wat olie bij. Dat smeer je over het spek.

Bestrooi het spek royaal met het paprikapoeder en zet het een paar uur in de koelkast. Een hele nacht mag ook.

Schraap de knoflook-paprikabrij van het spek af. Doe de brij in een schaaltje en zet er een lepeltje in. Snij het spek met een vlijmscherp mes (of een snijmachine) in flinterdunne plakken en leg het op een bord of plank. Het schaaltje knoflook-paprikapuree zet je er naast. Serveer het spek met vers, zacht (desem)brood en misschien nog wat tafelzuur.fel.