



Roemenië

Salam de biscuiti

Worstkoekjes

500 g koekjes: gewoon van die harde, vierkante biscuitjes

350 ml melk

100 g boter

5 eetlepels suiker

4 eetlepels cacao

50 g gekonfijte vruchtjes

een scheutje rum

Hak de koekjes in kleine stukjes. Niet met een keukenmachine, want dan krijg je poeder. Gewoon met de hand.

Snij de gekonfijte vruchtjes klein, in stukjes van zo'n halve centimeter. Om te voorkomen dat ze aan elkaar plakken kun je ze bestrooien met een beetje suiker.

Verwarm de melk in een steelpan op een laag vuur. Doe de suiker erbij en roer tot het helemaal is opgelost.

Doe de cacao in een kommetje en meng het met 2-3 el. melk. Roer het dan door de pan (als je de cacao meteen in de pan strooit heb je alle kans dat het gaat klonteren). Doe er de in blokjes gesneden boter bij en laat ze smelten.

Laat het mengsel iets afkoelen en doe er de rum door. Niet te veel: een klein scheutje maar, anders wordt het te scherp.

Giet de afgekoelde melk over de stukjes koek. Meng het voorzichtig en roer er ook de vruchtjes doorheen. Leg het mengsel in de vorm van een worst op een stuk plasticfolie. Vorm er dan met behulp van dat folie een mooie worst van.

Laat de worst in de koelkast opstijven, een uurtje of twee, drie.