



## Slovenië

### **Frika**

*Aardappelkoek met spek en kaas*

4 grote aardappelen  
reuzel of olie  
buikspek (niet gerookt)  
Tolminc (of een andere bergkaas)  
zout

Snij het spek in blokjes. Bak het langzaam uit in wat reuzel of olie. De aardappelen snij je in zo dun mogelijke plakjes. Zodra het vet van het spek begint te smelten gaan die erbij. Laat het allemaal rustigjes gaan tot de aardappelen zacht en goudbruin gebakken zijn.

Snij de kaas in blokjes. Als de aardappelen gaar zijn gaat er de kaas overheen. Als de kaas gesmolten is draai je de frika om als een pannenkoek, voor de zekerheid toch maar met behulp van een bord of een pannendecksel. Bak de frika ook aan de andere kant bruin.

Frika kun je eten als bijgerecht, maar ook als hoofdgerecht voldoet het prima, met een glaasje rode wijn bijvoorbeeld.