



Slowakije

Zemiaky s bryndzou

Aardappelen met schapenkaas

1 kg. vastkokende aardappelen
200 gr. bryndza
150 gr. gerookt spek
1 grote ui
1 tl. karwijzaad
zout

Schil de aardappelen en snij ze in grote stukken. Kook ze in gezouten water samen met een theelepel karwijzaad.

Ondertussen snij je de ui in fijne ringen. Bak ze samen met het in kleine blokjes gesneden spek in een klein drupje olie in een koekenpan tot de uien zacht zijn en het spek is uitgebakken.

Als de aardappelen gaar zijn giet je ze af, maar houd een beetje van het kookvocht achter. Maak de schapenkaas fijn met een vork en meng het met een beetje van het kokend hete water, juist genoeg om er een dikke, nog net niet vloeibare brij van te maken, dat verdeel je over de aardappelen.

Verdeel de gebakken uien en de spekjes over de aardappelen met schapenkaas. Met een lepel van het kookwater roer je de aanbaksels los van de bodem van de koekenpan. Dat mag er ook nog overheen.

Op zomerse dagen smaakt een komkommersalade prima bij deze aardappelen met schapenkaas.