



Slowakije

Zemiakové gule s marhuľami a orechmi *Aardappelknoedels met abrikozen en walnoten*

800 gr. aardappelen
400 gr. bloem
1 ei
snufje zout
150 gr. boter
500 gr. verse of bevroren abrikozen
200 gr. gehakte walnoten
poedersuiker

Kook de aardappelen in de schil gaar. Als de aardappelen gaar zijn laat je ze even afkoelen. Pel ze dan, rasp ze op een middelgrote rasp en zet 10 minuten in de koelkast.

Doe in een schaal de bloem, de aardappelen, het ei en een snuf zout. Meng het grondig met je handen. Als het deeg plakkerig blijft doe je er nog wat bloem doorheen. Het resultaat moet een glad deeg zijn dat niet meer kleeft.

Vorm van het deeg pannenkoekjes die precies groot genoeg zijn om de abrikozen in te "verpakken". Leg op ieder pannenkoekje een abrikoos, vouw ze dicht en vorm er met je handen gladde, goed gesloten ballen van.

Ondertussen heb je een grote pan met water op het vuur gezet. Als het kookt laat je daar de ballen voorzichtig in glijden. Als ze boven komen drijven zijn ze gaar, dat duurt ongeveer 8 minuten. Maar pas op: soms blijft er wel eens eentje aan de bodem plakken. Als ze gaar zijn laat je de ballen goed uitlekken. Leg ze op een bord, bestrooi ze met de gehakte walnoten, flink wat poedersuiker en een lepel gesmolten boter.