



## Slowakije

### **Zapekané zemiaky s bryndzou**

*Aardappelen met bryndza uit de oven*

1 kg. aardappelen  
2 rode uien  
1 el. mild paprikapoeder  
250 gr. bryndza  
1 dl. zure room  
1 tl. gemalen karwij  
olie  
zout en peper  
peterselie

Verwarm de oven voor op 180°C.

Schil de aardappelen en snij ze in heel dunne schijfjes. Bestrooi ze met paprikapoeder en hussel ze even goed door elkaar zodat alle schijfjes gekruid zijn. Pel de uien en snij ze in dunne ringen. Vet een bakblik in met olie en zet daar de schijfjes ui en aardappel om en om rechtop in. Besprenkel het met olie en zet het in de voorverwarmde oven. Daar blijven ze een half uurtje in, misschien iets langer, tot de aardappels gaar zijn.

Ondertussen meng je de schapenkaas met de zure room, wat gemalen karwij, peper en misschien wat zout, maar van dat laatste beslist niet te veel want de bryndza is al behoorlijk zout. Roer er nog wat gehakte peterselie door.

Als de aardappelen gaar zijn haal je ze eruit. Verhoog de oventemperatuur tot 200°C. Schep het schapenkaas-roommengsel over de aardappelen en zet ze terug in de oven. Tien minuutjes, misschien iets langer, tot de kaas gesmolten is en de zaak flink staat te borrelen.