



Katův šleh

Beulszweep

500 gr. varkensvlees (b.v. hamlappen)

100 gr. augurken

3 tenen knoflook

1 gele paprika

1 of 2 Spaanse pepertjes

1 grote ui

worcestersaus

ketchup

peper en zout

olie

Het vlees snij je in niet al te dunne repen. De uien snipper je, de augurken snij je in schijfjes en de paprika in reepjes. De pepertjes ontdoe je van de zaadlijsten en snij je in heel dunne reepjes.

Verhit een paar el. olie in een pan en bak daarin op hoog vuur het vlees al omscheppend rondom bruin. Na een minuut of vijf gaan er uien, reepjes paprika en pepertjes bij. Rasp er de tenen knoflook boven op een fijne rasp. Bak het nog eens vijf minuten onder regelmatig omscheppen tot het vlees gaar is. Doe er tot slot de augurken, een scheut worcestersaus en een paar royale scheuten ketchup bij. Warm het allemaal even goed door en zet het op tafel met b.v. wat lekker knapperig brood.