

Ingrediënten voor 6 personen

75 gram bakbacon of mager
gerookt spek 1 eetlepel (olijf) olie
1 grote ui 1 eetlepel
paprikapoeder 1 blik gepelde
tomaten (400 gram) 750 gram
paprika's (6 stuks) zout

Tijd: > 1 uur
Keuken: Hongaars
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Lescó

Lescó komt uit Hongarije en wordt daar als bijgerecht warm of koud gegeten maar ook aan allerlei gerechten toegevoegd. Het is een aanrader bij pasta en lekker allerlei soorten bij vlees - ook bij de barbecue ! Tip: Echte liefhebbers van paprika gebruiken de lescó natuurlijk ook als broodbeleg.

Bereidingswijze

-Maak het blik tomaten open. Laat het sap in het blik, haal de tomaten er met een vork uit en leg ze op een diep bord. -Snijd de bacon of het spek in kleine stukjes. -Pel de ui en snipper de ui fijn. -Doe een eetlepel olie in een grote kookpan - ééntje waar straks alles in kan - en bak de bacon of het spek en de uienknippers er al omscheppend in tot ze goudbruin zijn. -Giet het tomatensap in de pan en voeg het paprika poeder toe. -Stel de hittebron vanaf nu steeds zo af dat de inhoud van de pan zachtjes pruttelt -Snijd de tomaten in grove stukken (de maat is onbelangrijk) en doe ze ook in de pan. -Was de paprika's, ontdoe ze van de stelen en zaadlijsten en snijd ze in ringen of repen van circa 1 centimeter breed. Gooi de paprikarepen die klaar zijn steeds meteen in de pan. -Leg - als alle paprika gesneden is en in de pan zit - een deksel schuin op de pan en laat de inhoud zachtjes verder koken tot de paprika zacht is en saus zo dik is als yoghurt. Dit duurt 1/2 - 1 uur en is afhankelijk van de rijpheid van de paprikas. -Schep tijdens het koken de inhoud van de pan af en toe om en controleer of alles goed gaat. Voeg water toe als de saus te dik wordt en de paprika nog niet zacht is. Of - precies andersom - haal de deksel van de pan als de paprika al zacht wordt en de saus nog te dun is. -Breng de lescó op smaak met zout.

Serveertips

-Lescó kan natuurlijk ook met verse tomaten gemaakt worden. Kies dan bij voorkeur voor roma of vleestomaten en neem 600 gram. Ontvel ze van te voren , snijd ze in stukken en verwijder daarbij de natte delen met de pitjes (en gooi dat natte spul weg). -Voeg na het bakken van het spek en de uienknippers in één keer alle tomaten toe en zet de hittebron zacht tot er voldoende vocht uit de tomaten vrijgekomen is. -Volg verder gewoon het recept.

