

Gerecht 1: *Salam de biscuifi* (koekjesworst) – Nagerecht/tussendoortje

Ingrediënten voor 3 koekjesworsten:

- 900 ml melk
- 1 kilo droge koekjes (b.v. “maria”)
- 250g margarine
- 11 koffielepels suiker
- 5 koffielepels cacao-poeder
- 3 flesjes rum-essentie
- 50 gr geraspte kokos
- gekonfijt fruit en rozijnen



Zo ga je te werk:

Breng de melk aan de kook in een **pan** en voeg daarbij de margarine en de suiker. Verwarm op een **laag vuur** tot alles is gesmolten. Neem de pan van het vuur en voeg de cacao toe. Roer tot er geen klonters meer overblijven. Laat nog even doorkoken en voeg de rum-essentie toe. Laat even afkoelen.

Breek intussen de koekjes in stukjes in een **grote kom** en voeg het gekonfijte fruit, de rozijnen en de kokos toe.

Overgiet het geheel met het mengsel van melk, margarine en suiker en meng tot je een gelijke massa krijgt.

Rol van dit mengsel drie worsten en omwikkel ze met **huishoudfolie**. Laat enkele uren opstijven in de **koelkast**. Serveer in plakjes.

Smakelijk!

Gerecht 2: *Romskie placki* (Roma-brood uit Polen) - Bijgerecht

Deze pizza-achtige broodjes worden in de pan gebakken en bijvoorbeeld bij goulash geserveerd, maar je kan ze ook beleggen. Voor meer personen moet je de ingrediënten vermeerderen!

Ingrediënten voor 6 tot 8 personen:

- 1 kilo witte bloem
- 3-4 eieren
- 500 ml natuuryoghurt
- snuifje zout
- olie om in te bakken



Zo ga je te werk:

Meng alle ingrediënten in een **mengkom** en kneed ze tot een glad deeg.
Rol het deeg plat uit met een **deegrol** (tot ongeveer 0,5 cm dik) en snijd het in rondjes of driehoekjes.

Bak goudbruin in een **pan** en dien warm op.

Smakelijk!

(Door Danuta Wisniewska, uit het pakket “*The Roma, An Introduction to their History and Customs*” – The Roma Support Group, 2003)

Gerecht 3: *Prézli Karfiol* (bloemkool uit de oven) – Bijgerecht

Bloemkool uit de oven is een traditioneel Roma-gerecht uit Hongarije. De ingrediënten volstaan voor 6 tot 8 personen; voor meer personen moet je de ingrediënten vermeerderen.

Ingrediënten voor 6 tot 8 personen:

- 2 kleine bloemkolen, in roosjes gesneden
- broodkruim – voldoende om de bodem van een ovenschaal te bedekken
- boter om te bakken
- gemalen kaas
- culinaire room



Zo ga je te werk:

Kook de bloemkoolroosjes gaar in **gezouten water**. Bak het broodkruim even in boter in een **pan**. Bedek de bodem van een **ovenschaal** met gebakken broodkruim en leg daarop de bloemkoolroosjes. Giet een beetje room over de bloemkool en bestrooi met gemalen kaas. Laat in een oven op **180°C** bakken tot de kaas een bruin korstje vormt.

Smakelijk!

(Uit het boek “*Cigányok Főzete*” – Géza Csémer, 2008)