

De Balkan-keuken is buitengewoon gevarieerd en kent vele regionale specialiteiten. In de Balkan eet men graag bonen en kool en deze worden in vele gerechten verwerkt. Tevens verstaan ze de kunst van het roosteren en bereiden van vlees. Vooral vlees aan pennen wordt veel gegeten. De meeste gerechten zijn tamelijk gekruid. Uien, knoflook, paprika's, scherpe pepertjes en tomaten zijn de belangrijkste smaakmakers.



gegrilde paprika

in knoflookolie

salade van witte kool

met crème fraîche en karwijzaadjes

doperwtensalade

vergezeld van yoghurtdressing en rode uien

salade van geroosterde champignons

met peper uit de molen

witte bonensalade met tomaten

kipsalade

met bleekselderij en appel

worstsalade

voorzien van sperzieboontjes en grove uien

stokbrood

lekker met een heerlijk kwarksausje

gegrilde vleesspies

voorzien van een paprikasaus

rundergoulash

lekker pittig!

procureur rollade

met sinaasappelsaus en groene pepertjes

aardappelen uit Budapest

gehaktschotel

uit de oven met grove stukken paprika

Hongaarse risotto

