



ingrediënten (4 personen)

- 600 gram mager varkensvlees in dunne plakken
- peper uit de molen
- 50 gram boter
- 75 gram gerookt vet spek in reepjes
- 2 grote in dunne ringen gesneden ui
- 1 teentje knoflook uit de knijper
- 250 gr gepelde tomaten uit blik (400 gr)
- 2 middelgrote rode of groene paprika
- zout
- 6 eetlepels koks room
- paprikapoeder

Bereiding.

Bestrooi het vlees met heel weinig peper. Laat de boter warm worden en voeg als het schuim van de boter weg trekt, het spek toe. Bak dat onder af en toe roeren en omscheppen langzaam uit en bak dan na elkaar telkens een paar plakken varkensvlees aan weerszijden bruin. Doe als alle lapjes zijn gebakken, de uien met de knoflook bij het vlees in de pan en laat de uien zacht worden. Snijd de tomaten in plakken, verwijder desgewenst de zaadlijsten en doe de stukjes tomaat in de pan. (Tomatenblokjes in blik zou ook goed kunnen) Was de paprika, verwijder steel en snijd de paprika overlangs twee keer door. Verwijder het zaad en snijd dan de paprika's in smalle reepjes. Doe ze in de pan en schenk daar zoveel kokend water bij tot de inhoud bijna onder staat. Voeg wat zou toe en laat de inhoud van de pan met deksel op laag vuur sudderen. Controleer na 35 - 40 minuten of het vlees goed gaar is. Maak dan een glad papje van de bloem met de koks room en wat water. Bind daarmee het kooknat van het gerecht en laat de bloem even gaar worden. Voeg naar smaak peper en zout toe en bestrooi de **Tokany** voor het uitserveren met paprika poeder.

