



Langos - Hongaars gebakken deeg met knoflook

Luchtig gebakken gistdeeg, ingewreven met knoflook en bedekt met zure room en geraspte kaas. De populairste straitsnack van Hongarije.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
75'	15'	4	Aperitief & hapjes

Ingrediënten

- 400 g bloem
- 7 g droge gist
- 250 ml lauwe melk
- 1 kl suiker
- 1 kl zout
- 1 middelgrote aardappel (gekookt en geplet, ca. 150 g)

1 l zonnebloemolie (om te frituren)

4 teentjes knoflook

200 ml zure room

150 g geraspte kaas

Bereidingswijze

- 1.** Los de droge gist en de suiker op in de lauwe melk. Roer kort en laat 10 minuten staan tot het mengsel begint te schuimen.
- 2.** Doe de bloem en het zout in een ruime mengkom. Voeg de geplette aardappel toe en meng kort. Giet het gistmengsel erbij en kneed alles gedurende 8 tot 10 minuten tot een soepel, licht plakkerig deeg. Voeg geen extra bloem toe: een licht plakkerig deeg geeft de luchtigste langos.
- 3.** Dek de kom af met een vochtige keukenhanddoek en laat het deeg op een warme plaats 1 uur rijzen tot het volume verdubbeld is.
- 4.** Verdeel het gerezen deeg in 4 gelijke stukken. Druk elk stuk met de handen plat en trek het voorzichtig uit tot een ronde lap van ongeveer 20 cm doorsnede en 0,5 cm dik. Zorg dat de randen iets dikker blijven dan het midden.
- 5.** Giet de zonnebloemolie in een ruime kookpot of diepe pan en verhit tot 175 graden Celsius. Controleer de temperatuur met een keukenthermometer of dompel een houten lepel in de olie: kleine belletjes rondom de lepel wijzen op de juiste temperatuur.
- 6.** Bak de lappen deeg een voor een: laat elke lap voorzichtig in de hete olie glijden en bak 1 tot 2 minuten per kant tot hij goudbruin en gaar is. Keer slechts eenmaal om. Schep de gebakken langos uit de olie en laat uitlekken op keukenpapier.
- 7.** Pers de knoflookteentjes fijn of hak ze zeer fijn. Wrijf de warme langos meteen in met de knoflook.
- 8.** Bestrijk elke langos royaal met zure room en bestrooi met geraspte kaas. Serveer onmiddellijk.

Tip

Gebruik bij voorkeur een bloemige aardappelsoort zoals Bintje. Die geeft het deeg een luchtigere en zachtere textuur dan vastkokende varianten. Zorg dat de aardappel volledig afgekoeld is voor je hem door het deeg mengt, anders kan de gist afsterven.

Lekker met

Langos smaakt het lekkerst vers en warm, rechtstreeks uit de pan. Combineer met een eenvoudige komkommersalade of augurken voor een frisse tegenhanger.

Dranktip

Een koude pils of een glas Hongaarse Egri Bikaver (Stierenbloed) past uitstekend bij de hartige knoflooksmaak.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)