



Varkensgoulash

Een eenvoudige, hartverwarmende goulash van mals varkensvlees met veel ui, paprika en champignons. Lekker met rijst, puree of brood.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	75'	5	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 1 kg varkensgoulash (in blokjes)
- 3 grote uien, gesnipperd
- 70 gr tomatenpuree
- 1 groentebouillonblokje
- 1 rode paprika, in reepjes
- 1 groene paprika, in reepjes
- 250 gr Parijse champignons, in schijfjes
- enkele druppels tabasco
- 2 el maizena

2 el zonnebloemolie

peper en zout

Bereidingswijze

1. Verhit de olie in een ruime pan op middelhoog vuur. Kruid de blokjes varkensvlees met peper en zout en schroei ze rondom dicht samen met de gesnipperde ui.
2. Voeg de tomatenpuree toe en roer alles goed door. Laat de tomatenpuree een minuutje meebakken.
3. Giet er voldoende water bij tot alles net onderstaat. Verkruimel het bouillonblokje erboven en roer door.
4. Voeg de reepjes rode en groene paprika toe. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat alles zachtjes sudderen gedurende ongeveer 60 minuten, of tot het vlees mals is.
5. Voeg de champignons toe en laat nog 15 minuten meesudderen.
6. Leng de maizena aan met 3 el koud water tot een gladde massa. Roer dit mengsel door de goulash en laat nog enkele minuten zachtjes koken tot de saus bindt.
7. Proef en werk af met enkele druppels tabasco, en extra peper en zout naar smaak.

Tip

Laat de tomatenpuree even meebakken voor je het water toevoegt. Zo verdwijnt de scherpe rauwe smaak en krijg je een diepere, vollere smaak in je saus.

Lekker met

Serveer met gekookte rijst, aardappelpuree of een snede stevig brood.

Dranktip

Een stevige rode wijn zoals een Hongaarse Egri Bikavér past uitstekend bij deze goulash.