

# Recept!

## Snelle goulash

### Ingrediënten

- 1 kilo aardappels
- 400 gram hamlappen
- 2 uien
- 2 paprika's
- 1 eetlepel paprikapoeder pikant
- 3 eetlepels roomboter
- 1 blik tomatenblokjes
- 1 doperwtten diepvries

### Bereiding

- Kook de aardappel en stamp fijn met een klontje boter en wat warme melk.
- Vlees in blokjes snijden, bestrooien met peper.
- Uien pellen en snipperen.
- Paprika's schoonmaken en in stukken snijden.
- In braadpan boter verhitten.
- Vleesblokjes in ca. 5 minuten bruinbakken.
- Ui en paprika ca. 2 minuten meebakken.
- Paprikapoeder, zout naar smaak toevoegen en tomatenblokjes door vleesmengsel roeren en aan de kook brengen.
- Saus ca. 10 minuten afgedekt laten sudderen, laatste paar minuten doperwtten meewarmen.
- Goulash op smaak brengen met zout en peper en serveren met de aardappelpuree

### Eetsmakelijk!

Onze *inspiratie*: Receptkaart Albert Heijn, 2004 week 04-05  
Januari 2018- Biologische boerderijwinkel  
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos

Biologische  
Boerderijwinkel