

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 doperwten 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 doperwten meewarmen.
Goulash op smaak brengen met zout en peper en serveren met de aardappelpuree

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: Receptkaart Albert Heijn, 2004 week 04-05
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel