

Smakelijk!

Pittige rundergoulash | voor 4 personen (of 6 als het kleine eters zijn)

WAT HEB JE NODIG?

-
- 1 grote ui**
.....
- 2 rode paprika's**
.....
- 600 gram magere runderlappen**
.....
- 100 gram magere spekreepjes**
.....
- 2 teentjes knoflook**
(maar wij doen altijd 4)
.....
- 1,5 eetlepel pikante paprikapoeder**
(maar 't is niet erg als je uitschiet)
.....
- 1 vleesbouillontablet**
.....
- 1 blikje tomatenpuree (70 gram)**
.....
- 1 blik/pak tomatenblokjes (netto 400 gram)**
.....
- 2 dl. rode wijn**
(wij doen altijd het hele flesje van 0,25 l.)
.....
- 2 vastkokende aardappels**
(3 mag ook)
.....

Hoe maak je het?

Ui pellen en snipperen, paprika's wassen en in stukjes snijden (niet te klein!), runderlappen in stukjes snijden

In een droge braadpan de spekreepjes in ca. 4 minuten bruin bakken

Ca. 40 gram bakboter toevoegen en bruin laten worden, runderlappen toevoegen en ca. 8 minuten rondom bruin bakken

Knoflook pellen en erboven uitpersen

Ui, paprika en paprikapoeder erdoor scheppen en ca. drie minuten meebakken

Bouillontablet erboven verkruimelen

Tomatenspuree, tomatenblokjes met vocht, wijn en 1 dl water toevoegen en het geheel aan de kook brengen

Met het deksel schuin op de pan ca. 2 uur laten stoven

Intussen aardappelen schillen en in blokjes snijden en aan het vleesmengsel toevoegen

Goulash nog ca. 20 minuten zachtjes laten sudderen met het deksel dicht

Hoe maak je het nog lekkerder? (vinden wij....)

Runderlappen op tijd uit de koelkast halen, anders is het te koud en wordt het taai, ook al laat je het nog 2 uur extra sudderen

Wij doen er altijd iets meer knoflook in, en iets meer paprikapoeder (en als de pikante



paprikapoeder op is kun je ook heel goed milde paprikapoeder gebruiken, doe dan de helft milde paprikapoeder en de helft chilipoeder of $\frac{3}{4}$ paprikapoeder en $\frac{1}{4}$ cayennepeper

Wij gebruiken altijd het hele flesje rode wijn, want dat drinken we zelf niet en weggooiden is ook zo wat

Wij koken de aardappelblokjes altijd voor, hoeft niet helemaal gaar. Onze ervaring was namelijk dat na 20 minuten de aardappelblokjes nog redelijk hard zijn. Je kan het ook langer laten staan natuurlijk

Lekker met een stokbroodje erbij!

Heb je zelf een lekker gerecht dat je hier zou willen delen, stuur dan je recept naar: redactie@dorpsportalschoonebeek.nl