

Goulash

Benodigdheden:

4 personen.

- 1 500gr runderworsten of 4 of meer.
- 2 750gr a 1kg aardappels geschild en gesneden.
- 3 3 paprika s, rood en geel.
- 4 150 gram spekblokjes.
- 5 3 uien.
- 6 3 tomaten of 2 vleestomaten.
- 7 desgewenst zure room.
- 8 desgewenst sambal oelek.
- 9 1 bouillonblokje.
- 10 3 teentjes knoflook.
- 11 1 eetlepel gerookte paprikapoeder.
- 12 1 theelepel Chlili poeder.
- 13 1 eetlepel Djintan.

Bereiden:

- 1 bak de worsten en voeg de spekjes toe.
- 2 gesneden uien toevoegen.
- 3 aardappels in parten toevoegen.
- 4 alle kruiden toevoegen.
- 5 roeren.
- 6 tomaten in stukjes toevoegen.
- 7 half kopje water toevoegen.
- 8 paprika s in blokjes erbovenop en mee laten stomen.
- 9 20 minuten koken.
- 10 worsten in plakjes, goed omroeren.
- 11 klaar.

* serveren met sambal, zure room en eventueel een salade.