

# Goulash van Maurice



Rijshout 1 - 5667 HT Geldrop  
+31 (0)40 - 787 989 7

(genoemde tijden en hoeveelheden zijn voor 4 personen)

<b>Groep</b>	Hoofdgerechten met vlees	
<b>Seizoen</b>	Winter	
<b>Keuken</b>	Internationaal	<b>Lekker met</b>
<b>Beoordeling</b>	5 sterren	

## Ingrediënten

250 gram	Paprika rood
250 gram	Paprika geel
1 scheut	Olijfolie
125 gram	Boter
50 gram	Gerookt spek
1 st	Goulashbonbon
1 kg	Goulashvlees
100 ml	Bouillon
2 teentje	Knoflook
2 blikje	Tomatenspuree
250 gram	Uien
250 gram	Groene paprika

## Voorbereiding

De paprika in reepjes snijden, de ui snipperen en de knoflook schoonmaken en in plakjes snijden.  
Spek in kleine reepjes snijden.

## Bereiding

De spekjes, paprika, uien en knoflook fruiten in de boter.  
De goulashbonbon toevoegen en langzaam laten smelten.  
Vlees en tomatenspuree toevoegen.  
Blussen met de bouillon en met de deksel op de pan drie uur laten stoven.  
Als de goulash na drie uur nog te dun is dan zeker nog een half uur laten stoven zonder deksel.

Serveren met gekookte aardappels of rijst.

**Wist u dat ...**