



Varkensgoulash

Een eenvoudige, hartverwarmende goulash van mals varkensvlees met veel ui, paprika en champignons. Lekker met rijst, puree of brood.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	90'	5	Klassiekers

Ingrediënten

- 1 kg varkensgoulash (in blokjes)
- 3 grote uien, gesnipperd
- 70 gr tomatenpuree (klein potje)
- 1 groentebouillonblokje
- 1 rode paprika
- 1 groene paprika
- 250 gr Parijse champignons
- enkele druppels tabasco
- 2 el maïzena

2 el zonnebloemolie

peper en zout

Bereidingswijze

1. Stoof het varkensvlees met de olie, peper, zout en veel ui aan in een ruime pan tot het vlees rondom dichtgeschroeid is.
 2. Voeg de tomatenpuree toe en roer goed door.
 3. Giet er water bij tot alles net onderstaat en kruimel het bouillonblokje erbij.
 4. Snijd de paprika's in reepjes en voeg toe. Laat alles zachtjes sudderen tot het vlees mals is, ongeveer 1 uur.
 5. Als de paprika bijna gaar is, voeg de champignons toe en laat nog 15 minuten meekoken.
 6. Werk af met enkele druppels tabasco en bind de saus met de maïzena, aangelengd met wat koud water.
-

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)