

# Hongaarse goulash

## Ingredienten

Boter of olijfolie  
3 eetlepels Paprika poeder  
3 tenen knoflook  
Peper  
Zout  
Laurierblad  
Bakje champignons  
4 grote tomaten  
2 grote uien  
6 paprika's  
750 gram runderlappen  
250 gram magere spekjes  
Bouillon of bouillonblokjes

## Bereidingswijze

Snij de helft van de uien  
Snijd de helft van de tomaten  
Snijd de helft van de paprika  
Maak de knoflook schoon en fijn

Boter of olie in de pan  
Bak de spekjes uit  
Als ze bijna klaar zijn champignons er bij  
Als de champignons en de spekjes klaar zijn haal je ze uit de pan  
Knoflook even aanbakken  
Braad de runderlappen aan  
Haal de runderlappen uit de pan  
Fruit de uien  
Als de uien bijna klaar zijn doe dan de paprika en de tomaten er bij  
Even doorbakken  
Vlees, spekjes en champignons weer terug.  
Aflussen met water/rode wijn/bouillon

Nu anderhalf uur laten sudderen  
Snijd de rest van de groenten  
In laten koken op hoog vuur  
De rest van de groenten er bij aanbakken (beetgaar)  
Eventueel binden met maizena  
Opdienen