

Goulash

Geschreven door Moetly
zondag 25 januari 2009 20:50

Een recept van mijn moeder.(Aangepast door Moetly)

Want dit is zo lekker dat mag niet verloren gaan.



Goulash,

Ø *Een pond (of meer) rundvlees.*

Goulash

Geschreven door Moetly
zondag 25 januari 2009 20:50

Ø *3 gesneden uien*

Ø *2 teentjes knof.*

Ø *Paprika poeder*

Ø *Bloem (gebruik ik niet)*

Ø *Water*

Ø *Paprika*

Ø *Restje jus*

Ø *Blik gepelde tomaten*

Ø *Blikje tomaten*

Ø Peper en zout naar smaak

Ø Diepvries zak

Snij het vlees in
blokjes en doe het

samen met de bloem
± 3 á 4 eetlepels (ff
kijken of dat genoeg
is) en de paprika
poeder, peper en
zout in een plastic
zak en schud alles
lekker door elkaar
totdat alles bedekt is
met de bloem.

Doe wat boter in de pan en braad het vlees aan. Haal het vlees uit de pan en braad de uien lekker lichtbruin. Snijd de paprika in flinke stukken en braad die even mee. Doe daarna het vlees

weer terug in de pan.
Pel de knof. teentjes
en snijd ze fijn en
doe die er ook bij...
heel eventjes
meebakken anders
worden ze bitter.

Warm het restje jus
op met wat water en

giet dat bij het vlees.
(geen koud water
erbij want dan wordt
het vlees taai) als
alles lekker pruttelt
maak je het blik
gepelde tomaten
open en snijd ze fijn
en die doe je er ook
bij, daarna de

tomatenpuree.

Als het lekker aan
het pruttelen is, net
tegen de kook aan
dus, dan ga je de
rotzooi in de keuken
opruimen , en je
neemt een lekker
kopje koffie. Na een
uurtje of 4 is het

vlees gaar en zou je
het kunnen eten met
een lekker
aardappeltje of wat
rijst, maar.....

als je het nog ff wat
langer op laat staan

en 's avonds in de koelkast bewaard als het is afgekoeld, en pas de volgende dag zou gaan eten dan is het nog veeeeeeel lekkerder.