



Hoofdgerechten

## Hongaarse goulash met venkel en paprika

Voor 4 personen.

### Ingrediënten

600 gram rundsfilet (steak, in reepjes of blokjes)  
400 gram gepelde tomaten (uit blik)  
40 gram tomatenpuree  
1 vleesbouillon (blokje)  
200 gram zure room  
25 gram bloem  
1 stokbrood  
2 eetlepels peterselie (fijnggehakt)  
1 rode paprika (in reepjes)  
1 gele paprika (in reepjes)  
2 lookteentjes (geperst)  
1 venkel (in reepjes)  
1 ui (gesnipperd)  
1 eetlepel paprikapoeder  
1 laurierblaadje  
boter  
peper  
zout

### Bereidingswijze

Bak de ui met de knoflook glazig in boter. Schep er het vlees onder en bak 3 minuten mee. Schep er de tomatenpuree onder en roerbak 2 minuten. Voeg dan de paprika- en venkelreepjes toe en bak nog een minuut verder.

Voeg de bloem en het paprikapoeder toe en schep om. Doe er de gepelde tomaten en 100 ml water bij. Brokkel er het bouillonblokje bij en voeg het laurierblad toe. Breng aan de kook. Draai het vuur lager en laat de goulash afgedekt 15 minuten sudderen.

Proef en kruid eventueel bij met peper en zout. Werk af met de peterselie. Serveer met de zure room en het stokbrood.



