

HONGAARSE GOULASH

Thermomix: +/- 1 uur en 15 minuten

Benodigdheden: 4 pers.

500 gr Runds- of kalfsvlees in blokjes
2 teentjes Knoflook
300 gr Ajuin, gepeld en in 4 versneden
20 gr Olie of boter
1 koffielepel Suiker
50 gr Tomatenconcentraat
250 gr Verse tomaten, in blokjes versneden
150 gr Rode wijn
2 eetlepels Mild paprikapoeder
1 koffielepel Citroenschil
1 koffielepel Zout
Vold. Peper
1 koffielepel Karwijzaad of -poeder
1 eetlepel Marjolein
2 Laurierblaadjes
3 Spaanse pepers - jeneverbessen (optioneel)
1 snuifje Nootmuskaat
20 gr Bloem
150 gr Water
150 gr Rode of groene peper (paprika), versneden in reepjes

Bereiding:

Plaats de teentjes knoflook en de ajuin in de mengbeker en hak fijn
Stel in: 3 sec / stand 5

Voeg de olie toe en sauteer
Stel in: 3 min / Varoma-temperatuur / stand 1

Voeg het vlees toe en kook
Stel in: 5 min / Varoma-temperatuur / linksom werken / matige snelheid.

Voeg de suiker, het tomatenconcentraat, de tomaten, de wijn en de kruiden toe en kook
Stel in: 60 min / 100°C / linksom werken / matige snelheid.

Voeg de bloem gemengd met het water en de reepjes peper toe door de opening in het deksel en kook
Stel in: 5 min op 90°C / linksom werken / snelheid 1.

Dien op met puree of polenta.

Smakelijk !

