



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 2 uien
- 750 gram mager runderlapjes
- 50 gram ontbijtspek in blokjes
- 50 gram boter of margarine
- 2 teentjes knoflook
- 1 eetlepel milde paprikapoeder
- 1 eetlepel pikante paprikapoeder
- 1 volle theelepel karwijzaad
- 1 theelepel marjolein
- 1 vleesbouillon tablet
- 1 rode en 1 groene paprika
- 4 grote aardappels (500 gram totaal)
- 2 dl. gezeefde tomaten (blik)
- zout en peper

Voorbereiding.

Uien pellen en snipperen. Runderlapjes in blokjes snijden. In een braadpan spekblokjes zachtjes uitbakken. Boter toevoegen en verhitten. Ui ca. 3 minuten fruiten. Knoflook pellen en erboven uitpersen met de knoflookpers. Midden en pikante paprikapoeder erdoor roeren en even meebakken. Vervolgens toevoegen, de blokjes vlees, karwijzaad, marjolein, 0,5 dl. water en de bouillontablet. Aan de kook brengen en met het deksel schuin op de pan ca 2 uur zachtjes stoven. Intussen paprika's schoonmaken en in stukjes snijden. Aardappels schillen en in blokjes snijden.

Bereiding.

Aan de goulash aardappelblokjes, paprika stukjes en de gezeefde tomaten toevoegen. In nog ongeveer een half uur zachtjes gaar stoven. Op smaak brengen met zout en peper. Serveren met een gemengde salade en rijst.

