



Hongaarse goulashsoep

met spekjes, gnocchi en champignons



20-30min



Voor 3-4 personen

Geheel volgens de traditie wordt goulash in een flinke stoofpot bereid. Feit is, voor een beetje goede goulash ben je wel een paar uur in de weer. Chef Bas weet gelukkig hoe je die rijke smaken prachtig nabootst en maakt zijn soep het liefst een tikkie anders, zonder dat 'ie het gevoel van puur comfort verliest. Gevuld met gnocchi, uitgebakken spek en een flinke lading champignons is zijn variant meer dan het proberen waard.

Wat je van ons krijgt

- verse kruidenmix: peterselie & tijm
- tenen knoflook
- rode paprika's
- zakje hazelnoten ¹⁵
- kastanjechampignons
- spekreepjes
- runderbouillonblokjes
- zakje gedroogde shiitake ¹²
- blikje tomatenpuree
- gnocchi ¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout

Kookgerei

- grote kookpan
- kleine koekenpan
- maatbeker
- waterkoker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), zwaveldioxide en sulfieten (12), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 700.0kcal, vet 20.6g, eiwit 25.0g, koolhydraten 95.9g



1. Spek uitbakken

Breng 2L water in een waterkoker aan de kook. Verhit een grote kookpan op middelhoog vuur, voeg de **spekreepjes** toe en bak het **spek** in 3-5min uit. Hak intussen de **shiitake** in kleinere stukjes. Pel en hak de **knoflook** fijn. Voeg dan de **knoflook** en **tomatenpuree** aan de pan toe en bak 1min mee.



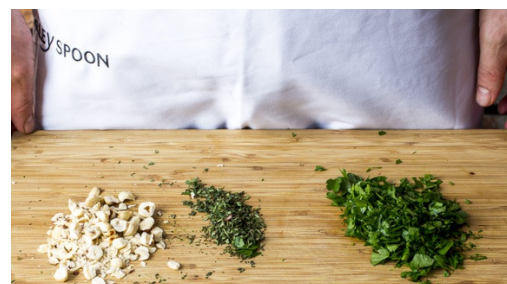
4. Groenten meekoken

Voeg de **champignons** en **paprika** aan de kookpan toe en kook ca. 5min mee. Rooster intussen de **hazelnoten** in een droge, kleine koekenpan op middellaag vuur in 2min goudbruin. Neem uit de pan om iets te laten afkoelen.



2. Bouillon maken

Voeg het zojuist gekookte water beetje bij beetje aan de kookpan toe en schraap evt. aangekoekte **spekreepjes** los. Voeg de **shiitake** toe, verkruimel het **bouillonblokje** boven de pan en breng aan de kook. Laat de **soep** zo 5-8min zachtjes pruttelen.



5. Topping maken

Snijd de **peterselie** zonder harde steeltjes fijn. Ris de blaadjes van de **tijm**, hak de **tijmblaadjes** ook fijn en doe de steeltjes weg. Hak de geroosterde **hazelnoten** grof.



3. Groenten snijden

Snijd intussen de **kastanjechampignons** in kwarten, snijd grotere exemplaren in achten. Halveer de **paprika's**, verwijder zaden en zaadlijsten en snijd in blokjes van 1-1,5cm.



6. Gnocchi koken

Voeg de **gnocchi** aan de **soep** toe en zet het vuur hoog. Kook ca. 2min, totdat de **gnocchi** boven komen drijven. Zet dan het vuur laag en roer **3/4 van de gehakte kruiden** erdoor en breng de **soep** op smaak met peper en zout. Schep de **soep** in kommen en bestrooi met de **hazelnoten** en **rest van de kruiden**.