

MARLEY SPOON



Hongaarse varkensstoof

met champignon en basmatirijst



ca. 20min



2 personen

In Oost-Europese landen weten ze wel hoe ze een goede stoof maken! Wij hebben een steelse blik in de lokale keukens geworpen en waren tot over onze oren verliefd op de Hongaarse paprikash. De naam is afgeleid van paprikapoeder, een specerij dat in Hongarije flink wordt gebruikt. Onze stoof maak je lekker snel van varkensproceur, paprika en voorgesneden aardse champignons: zo kun je lekker vlot aan tafel.

Wat je van ons krijgt

- basmatirijst
- champignonplakjes
- tomatenpuree
- ui
- paprikapoeder
- groentebouillonblokje 9
- knoflook
- rode paprika
- varkensprocureur reepjes

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- grote koekenpan of wok
- maatbeker
- middelgrote kookpan
- waterkoker
- zeef

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

Allergenen

selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 785.0kcal, vet 34.3g, eiwit 37.6g, koolhydraten 77.6g



1. Rijst koken

Breng 400ml water met een snuf zout in een middelgrote kookpan aan de kook. Was de **basmatirijst** in een zeef onder de kraan totdat het water helder is. Voeg de **rijst** toe zodra het water kookt, breng eenmaal opnieuw aan de kook en kook de **rijst** op laag vuur met een deksel afgedekt in 10-12min beetgaar. Neem van het vuur en laat de **rijst** afgedekt 5min rusten.



4. Aromaten voorbereiden

Halveer, pel en snijd intussen de **ui** in 0,5cm brede halve ringen. Pel en hak de **knoflook** fijn. Breng 200ml water in een waterkoker aan de kook.



2. Paprika snijden

Halveer intussen de **paprika** en verwijder zaden en zaadlijsten, snijd in de breedte in 1cm brede repen.



5. Groenten toevoegen

Voeg de **ui** en **paprika** met een snuf zout en evt. wat olie aan de vuile koekenpan toe en roerbak op middelhoog vuur 2-3min totdat de **groenten** zacht zijn. Voeg de **knoflook**, **champignonplakjes**, **tomatenpuree** en **paprikapoeder** toe, roer goed en kook 4-5min met een deksel afgedekt totdat de **champignons** hun vocht beginnen los te laten.



3. Vlees bakken

Verhit een grote koekenpan of wok op hoog vuur. Voeg 1el olijfolie toe en roerbak het **varkensvlees** 2-3min totdat een goudbruin korstje ontstaat en het **vlees** bijna gaar is. Schep het **vlees** uit de pan en zet opzij.



6. Saus maken

Voeg 150ml van het zojuist gekookte water aan de paprikapan toe. Verkruiemel het **bouillonblokje** erboven en roer om op te lossen. Doe het **vlees** er weer bij, laat 1-2min sudderen tot alles goed warm is. Voeg evt. meer kookwater toe en breng op smaak met zout en peper. Schep de **rijst** op en verdeel de **stoof** erover.