

Id3832 web 8f971ebada76948b310d42336b8f70e2

## Zachte goulash met kip

en aardappel en zuurkool



30-40min



2 personen

Goulash is de nationale trots van Hongarije, maar ook in andere landen zetten koks deze stoofschotel graag op tafel. Er bestaan dan ook ontzettend veel versies van dit bekende gerecht. Chef Matthias bedacht voor ons deze bijzondere versie met kip, aardappels en - jawel - zuurkool. Ook traditionele ingrediënten als ui en een spice mix verrijkt met paprikapoeder ontbreken niet. Het resultaat is e...

## Wat je van ons krijgt

- László's Goulash spice mix
- kipstukjes
- zuurkool
- vastkokende aardappels
- wortel
- verse peterselie
- tomatenpuree
- bleekselderij<sup>9</sup>
- ui

## Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

## Kookgerei

- dunschiller
- grote kookpan met deksel
- maatbeker

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

### Kooktip

vind je zuurkool lekker? Gebruik dan meer zuurkool naar wens en voeg extra water toe.

### Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 569.0kcal, vet 16.7g, eiwit 35.0g, koolhydraten 60.8g



### 1. Ui snijden

Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen.



### 2. Groenten snijden

Schil de **aardappels** en snijd ze in stukjes. Schil de **wortel**, snijd hem in de lengte in vier lange repen en vervolgens in blokjes. Snijd de **bleekselderij** ook in kleine blokjes.



### 3. Kipstukjes bakken

Verhit 1el plantaardige olie in een grote kookpan en bak de **kipstukjes** 2-3min totdat het **vlees** goudbruin is. Voeg de **ui** toe en bak 1-2min mee. Breng op smaak met peper en zout.



### 4. Goulash starten

Voeg dan de **spice mix** en de **tomatenpuree** aan de pan toe en bak al roerend 1-2min. Voeg 500ml water toe en zet het vuur laag.



### 5. Goulash koken

Voeg de **wortel**, **bleekselderij**, **aardappel** en de **zuurkool** toe. Laat de **goulash** met een deksel afgedekt 15-20min zachtjes koken. Neem de deksel van de pan en kook de **goulash** nog 5min tot de **groenten** gaar en zacht zijn. Breng de **goulash** op smaak met peper en zout (**zie kooktip, links**).



### 6. Peterselie hakken

Hak de **peterselie** zonder hardere steeltjes fijn en serveer de **goulash** bestrooid met de **gehakte peterselie**.