

---

## Goulash met rundvlees

en champignons met Hollandse hutspot



Cooking Time



2 personen

## Wat je van ons krijgt

- knoflook
- kruimige aardappels
- gehakte tomaten
- László's Goulash Spice Mix
- runderbouillonblokje
- wortel
- ui
- champignons
- runderreepjes

## Wat je thuis nodig hebt

- bloem <sup>1</sup>
- evt. boter
- peper en zout
- plantaardige olie

## Kookgerei

- aardappelstamper
- grote kookpan
- maatbeker
- middelgrote kookpan met deksel
- vergiet

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

### Kooktip

Het vlees hoeft niet helemaal gaar te zijn, anders wordt het te taai. Zorg ervoor dat het rondom bruin gekleurd is.

### Allergenen

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie



### 1. Groenten koken

Boen de **aardappels** en **wortel** grondig. Snijd de **aardappels** in vieren en de **wortel** in ca. 2cm grote stukken. Doe ze in een grote kookpan, voeg water toe totdat ze onderstaan en breng aan de kook. Voeg een flinke snuf zout toe, zet het vuur iets lager en kook de **groenten** afgedekt met een deksel in 12-15min gaar.



### 4. Champignons toevoegen

Boen de **champignons** schoon en snijd ze in dunne plakjes. Voeg de **champignonplakjes** met de **spice mix** aan de pan toe en roerbak 1-2min. Voeg de **gehakte tomaten** en 200ml water toe en verkruiemel het **bouillonblokje** boven de pan. Breng aan de kook en zet het vuur dan middellaag. Laat zo 10min sudderen totdat het **vocht** voor de helft is ingedikt.



### 2. Ingrediënten voorbereiden

Pel en hak intussen de **ui** en **knoflook** grof. Verhit 1-2el plantaardige olie in een middelgrote kookpan op hoog vuur. Hussel de **runderreepjes** om met 1el bloem, een snuf zout en peper.



### 5. Hutspot maken

Vang bij het afgieten van de **aardappels** en **wortel** een kopje **kookwater** op. Doe de **aardappels** en **wortel** terug in de pan met een scheutje **kookwater** en stamp glad. Voeg evt. meer **kookwater** toe. Roer evt. 1-2el boter door de **hutspot** voor een smeuijgere textuur. Proef en breng de **hutspot** op smaak met peper en zout.



### 3. Goulash starten

Voeg de **runderreepjes** aan de hete pan toe en bak 1min. Schep om en bak nog 1min op de andere kant. Zorg dat het **vlees** een enkele laag vormt of bak ze anders in delen. Schep het **vlees** uit de pan en bewaar voor stap 6 (**zie tip, links**). Voeg dan de **ui** en **knoflook** aan de pan toe en bak in 3-4min op middelhoog vuur al af en toe roerend zacht.



### 6. Goulash afmaken

Voeg de **runderreepjes** aan de **goulash** toe en kook nog 1-2min totdat het **vlees** warm is. Proef en breng de **goulash** op smaak met peper en zout. Schep de **hutspot** op en lepel de **rundergoulash** erover.