

Hongaarse goulashsoep

25 AUGUSTUS 2015, AMSTERDAM

SAMENVATTING

Goulashsoep komt van oorsprong uit Hongarije. Het eenvoudige recept voor deze goulashsoep komt daar prima mee overeen.

Ingrediënten voor 4 personen

- 3 Paprika's
- 1 Grote ui
- 1 Teentje knoflook
- 4 Vastkokende aardappelen
- 2 el Boter
- 300 g Blokjes runderpoulet
- 1 el Tomatenpuree
- 1 el Bloem
- 1 el Paprikapoeder
- 1 Liter runderbouillon
- 1 Laurierblad
- Zout
- Versgemalen peper

Bereiding

Halveer de paprika's, verwijder de zaadlijsten en snijd de paprika's in repen. Pel de ui en snipper deze fijn. Pers het teentje knoflook. Schil de aardappelen en snijd deze in blokjes.

Verhit de boter in een grote pan en bak hierin de runderpoulet in ongeveer 5 minuten rondom bruin. Voeg de ui, paprika, knoflook en tomatenpuree toe en fruit deze circa 3 minuten mee. Strooi de bloem en paprikapoeder over het vlees en bak deze zo'n 1 minuut mee. Voeg de bouillon en het laurierblad toe en breng de soep al roerende aan de kook.

Laat de soep afgedekt nog 2 uur op een sudderpit trekken. Kook de laatste 10 minuten de blokjes aardappel mee. Verwijder het laurierblad en breng de soep op smaak met zout en peper. Verdeel de soep over 4 borden en serveer er stokbrood bij.

RELEVANTE LINKS

Tijd voor paprika

http://www.tijdvoorpaprika.nl/portfolio-item/2_hongaarse-goulashsoep/

WOORDVOERDER



Wencke Fassbender

Dutch PR Group

+31(0)20 32 09 954 wencke.fassbender@dutchprgroup.com

OVER TIJD VOOR PAPRIKA

Colourfultaste is een initiatief van het GroentenFruit Bureau. Een belangrijk onderdeel van Colourfultaste vormt de campagne 'Tijd voor Paprika'. De campagne is actief in Nederland, Duitsland en het Verenigd Koninkrijk. Doel van de campagne is een significante stijging van de consumptie van paprika in die landen.



Tijd voor Paprikapressroom