

# Hongaarse goulasch

## Hulpgrondstoffen per kg in blokjes gesneden rundvlees:

1l water  
4 ajuinen  
1 rode paprika  
1 groene paprika  
400g tomaten  
20g **mengeling goulasch**  
100g **sofix**  
4g **conserva**

## bereiding:

Het vlees goed aanbakken in hete reuzel of olie. Op het laatst de in stukjes gesneden ajuin en paprika laten meebakken. Voeg nu de helft van het water en de **mengeling goulasch** toe en laat zachtjes gaar stoven. Op het laatst de in stukjes gesneden tomaten toevoegen. De saus binden met **sofix**, dewelke men eerst oplost in het overgebleven water. Eventjes laten doorkoken en voeg daarna **conserva** toe.

P.S. Tomaten of tomatenpuree kan men eventueel vervangen door Provençaalse saus.  
Hoeveelheid naar smaak.