



*Demi-glace* **MINUTE**

**F O R U M**  
*culinaire*

**Onze recepten**  
*Snel en eenvoudig !*

## **GOULASH** *Tradition.*

### Ingrediënten

- 1 kg stoofvlees
- 170 g Ajuin
- 270 g Gepelde tomaten (gehakte)
- 70 ml Rode wijn
- 1 L Water
- 100 g Goulashmix<sup>(1)</sup>

Tot. ± 1,6 kg bereide goulash

### Bereiding

Kleur in een goede pan  
en  
Vlees en ajuin reserveren<sup>(2)</sup>  
Warm op in een grote cocotte  
en  
Voeg daarbij - al kloppend - toe  
Breng aan de kook en laat de saus 1-2 min.  
zachtjes koken.  
Voeg het vlees en ajuin bij, breng opnieuw aan  
de kook en laat zachtjes garen.

### (1) Goulashmix

#### Ingrediënten

- 1 kg **HACO** Demi-glace Minute
- 100 g Zachte Paprikapoeder 1<sup>ste</sup> kwaliteit
- 20 g Sterke Paprikapoeder
- 20 g Lookpoeder
- 3 g Cayennepeper
- 2 g Komijnpoeder

#### Bereiding

Meng alle ingrediënten samen tot een  
homogene mix.  
Droog en goed verpakt (vacuüm) bewaren.



### *Trucs & Tips* ▼

- **PAPRIKACHE** is een Hongaarse traditieschotel. Het is het zelfde recept dan een Goulash maar met wit vlees (zelf vis!) i.p.v. rundvlees en een afwerking met (zure) room.
- Om het ideaal kookproces te bekomen en aanbakrisico te vermijden, kook uw vlees in de oven in een zware kookpot met deksel (gietijzer) en op een zachte temperatuur (170-180°C) ± 1u30
- Ideaal is om steeds stoverijen een dag voordien klaar te maken.